Biblioteka
Biblioteka Uniwersytecka
01210

Żywienie Zbiorowe

Nr 10 Warszawa, październik 1951 r. Rok VI

Komu służy „Żywienie Zbiorowe"

Liczne głosy z terenu i własne doświadczenia skłoniły redakcję do rozszerzenia tematyki czasopisma w taki sposób, aby objąć całość zagadnień związanych z żywieniem zbiorowym począwszy od zaopatrywania zakładów, a skończywszy na ogólnej problematyce żywienia zbiorowego. Artykuły będą opracowywane popularnie, aby każdy czytelnik bez większego wysiłku rozumiał ich treść. W ten sposób starać się będziemy, aby pismo nasze stało się niezbędną pomocą w pracy dla stale wzrastającej liczby pracowników wszystkich zakładów żywienia zbiorowego, tak otwartych, jak i zamkniętych.

Ulegnie też zmianie i dotychczasowy układ treści. Począwszy od numeru 10 tematy będą grupowane w następujące działy:

1. Ekonomika żywienia: zagadnienia ogólne, dynamika rozwoju żywienia zbiorowego, koszty w zakładach, wydajność pracy, współzawodnictwo i racjonalizatorstwo itp.

2. Zagadnienia organizacyjne i gospodarcze: organizacja i administracja zakładów, urządzenia i ich rozmieszczenie w zakładach, mechanizacja, bezpieczeństwo i higiena pracy, technika sprzedaży i zakupu, magazynowanie, projekty typowych zakładów itp.

3. Technologia i higiena: przyrządzanie podstawowych posiłków, przechowywanie posiłków i produktów, dozowanie towarów, technika konserwacji, wartość odżywcza środków żywności, higiena i estetyka przyrządzenia i wydawania posiłków, racjonalne jadłospisy, dietetyka.

4. CRS „Gospoda Spółdzielcza".

5. Nasze rady i doświadczenia (dotyczyć będą tematów ze wszystkich działów).

6. Głosy z terenu.

7. Różne: „w kilku zdaniach" (kronika), przegląd prasy i czasopism, nowe książki, odpowiedzi redakcji.

Układ materiału wraz z przykładami tematów podajemy po pierwsze dlatego, aby potwierdzić, że życzenia naszych odbiorców zostały uwzględnione (np. jeżeli idzie o jadłospisy dietetyczne, którymi interesują się szpitale, sanatoria i te domy wczasów pracowniczych, które prowadzą wczasy lecznicze). Po drugie podcjemy przykład tematów w tym celu, aby czytelników z terenu zachęcić do opracowywania bardziej im bliskich zagadnień i w ten sposób rozszerzyć grono autorów czasopisma.

Szczególną uwagę zwracamy na dwa nowe działy. Pierwszy z nich to „Nasze rady i doświadczenia". Radzi się wtedy, gdy ktoś o radę prosi. Stąd wypływa wniosek: nie czekajcie z takimi pytaniami, jak: do jakich potraw używać margaryny, jak przechowywać mąkę, aby się nie psuła itp. aż ktoś przyjedzie do Was z redakcji, ale pytania takie przysyłajcie nam sami, a postaramy się na nie odpowiedzieć, radząc jak trudność rozwiązać. Podobnie z doświadczeniami: wśród setek naszych kuchmistrzów jest na pewno wielu takich, którzy mają ciekawe doświadczenia z dziedziny technologii; wśród zaopatrzeniowców niejeden wypróbował różne metody zaopatrywania zakładu; wśród magazynierów również są tacy, którzy powinniby się podzielić z innymi swoimi doświadczeniami itd.

Drugi nowy dział to kronika „W kilku zdaniach", w którym będziemy drukowali krótkie wiadomości z działalności różnych pionów żywienia zbiorowego.

W numerze poprzednim nazwaliśmy nasz miesięcznik platformą wymiany doświadczeń dla wszystkich pionów żywienia zbiorowego, począwszy od zakładów CZPG, a skończywszy na stołówkach pracowniczych. Niechże więc czasopismo będzie tą platformą nie tylko z nazwy. Powtarzamy — strony naszego pisma są otwarte dla wszystkich czytelników, a zwłaszcza pracowników żywienia zbiorowego, których serdecznie zapraszamy do współpracy.

Redakcja

D 64/8/87

EKONOMIKA ŻYWIENIA

Stołówki pracownicze na nowej drodze

Zapewnienie racjonalnego żywienia w otwartych i zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego jest bardzo poważnym zagadnieniem. Szczególnie ważne i trudne jest rozwiązanie tego problemu w stołówkach pracowniczych.

Rząd Polski Ludowej docenia ważność tego zagadnienia i normuje je w ścisłym związku z warunkami gospodarczymi, istniejącymi na danym etapie. W trosce o zapewnienie właściwej organizacji i stylu pracy stołówek pracowniczych, Minister Handlu Wewnętrznego wydał szereg zarządzeń, w oparciu o uchwałę Prezydium Rządu.

Niegospodarność stołówek

Na podstawie zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego wprowadzono subwencjonowanie stołówek przez MHW, dzięki czemu zredukowano cenę obiadów do faktycznych kosztów surowca, gdyż wszystkie inne wydatki administracyjno-rzeczowe i osobowe były pokrywane z dotacji, jak np. płace personelu, opał, konserwacja sprzętu i urządzeń, uzupełnienie sprzętu, utrzymanie czystości pomieszczeń, zakup odzieży ochronnej dla pracowników, remonty bieżące, wydatki kancelaryjne, wreszcie narzut na utrzymanie kosztów nadrzędnych ogniw spółdzielczych w granicach do 12% dotacji. Lokal i światło oddaje do dyspozycji stołówki bezpłatnie zakład pracy.

Dotacje wahały się w granicach od 44,5 zł do 14 zł na 1 stołownika. Było to, rzecz prosta, wielomilionowe, comiesięczne obciążenie dla Skarbu Państwa. Pomimo tego stołówki utrzymały wprawdzie ceny obiadów na poziomie kosztów surowca, nie przyczyniły się jednak do zapewniania konsumentom racjonalnego żywienia. Przeprowadzone kontrole w stołówkach stwierdziły całkowity brak zainteresowania tymi placówkami ze strony kierownictwa zakładów pracy, rad zakładowych itd. Dlatego fundusze przeznaczone na ten cel nie były wykorzystywane w sposób odpowiedni i pomimo dostatecznej wysokości nie starczały w niektórych wypadkach nawet na pokrywanie kosztów osobowych. Nie wykorzystywano dotacji dla konserwacji sprzętu i urządzeń, uzupełnienia sprzętu, utrzymania czystości i higieny, uzupełnienia odziczy roboczej, remontów bieżących, które to wydatki przyczyniłyby się do zapewnienia lepszych warunków pracy zaplecza produkcyjnego i sali konsumpcyjnej.

Stwierdzono również, że na terenie stołówek istnieją inne niedociągnięcia świadczące o braku gospodarności i troski o zabezpieczenie dobra społecznego. Dla przykładu podajemy, iż większość stołówek nie zbierała i nie wykorzystywała odpadków dla prowadzenia tuczu trzody chlewnej, drobiu, królików, a prawie żadna nie prowadziła ogrodów warzywnych, zapewniających dostawę wysokowartościowych pod względem odżywczym warzyw. Nie zabezpieczono również w odpowiedni sposób odpadków przemysłowych, których niestety powstaje w stołówkach bardzo wiele. Zbiórka i sprzedaż tych odpadków do Centrali Odpadków Użytkowych zapewniłaby dodatkowe źródło dochodu. Nie zbierano nawet tak ważnych odpadków jak kości.

Właściwe ustawienie stołówki

Te i inne przykłady niegospodarności i braku zrozumienia dobra społecznego dostarczyły dowodów, iż dotychczasowa forma opieki Państwa nad stołówką nie jest właściwie ustawiona. Wobec tego sprawę subsydiowania stołówek uregulowała uchwała Prezydium Rządu z dn. 21 lutego 1951 r. *). Uchwała opiera się na zasadzie, iż stołówki powinny być prowadzone przez Związek Spółdzielni Spożywców, gdyż racjonalne żywienie wymaga obsługi przez specjalnie do tego powołaną organizację, która gwarantować będzie fachowe prowadzenie. Niedliczne zakłady o dużej ilości zatrudnionych będą miały prawo prowadzenia dotowanych stołówek we własnym zakresie, w oparciu o pomocnicze oddziały zaopatrzenia robotniczego (odpowiedniki radzieckich Orsów), a to dlatego, że duże zakłady pracy, obsługujące większą ilość stołowników, potrafią zapewnić im fachową obsługę.

Stołówki prowadzone przez spółdzielnie i oddziały zaopatrzenia robotniczego będą korzystały z dotacji z budżetu MHW, przy czym Państwo przyjdzie z pomocą w zakresie wyposażenia stołówki w podstawowe środki pracy, jak: lokal, urządzenie, sprzęt, remonty i inne wydatki administracyjno-rzeczowe, w granicach przewidzianych w budżecie Państwa.

Wysokość dotacji musi się mieścić w sumach przewidzianych normami ustalonymi przez Ministra Handlu Wewnętrznego. Dotacja powinna być wykorzystana w pierwszym rzędzie na pokrycie wydatków, związanych z zapewnieniem tzw. minimum wyposażenia technicznego stołówki.

Orientacyjne normy minimum wyposażenia technicznego stołówek pracowniczych, prowadzonych przez Spółdzielnie Spożywców i oddziały zaopatrzenia robotniczego, zostały ustalone w zarządzeniu Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 25 lipca 1951 r.**). Pozostałe koszty związane z prowadzeniem stołówki, jak: koszt zakupu surowca łącznie z kosztem transportu,

---

*) Monitor Polski Nr A-12 — 246 z dnia 9 marca 1951 r.

**) Por. Monitor Polsk Nr A-71 — 924 z dnia 14 sierpnia 1951 r.

płace i świadczenia osobowe, opał, utrzymanie czystości, materiały kancelaryjne, odzież ochronna, konserwacja i uzupełnienie sprzętu, narzut dla ogniw nadrzędnych spółdzielczości — winny być wygospodarowane przez kierownictwo stołówek i samych stołowników, jako wynik daleko posuniętej kompresji wydatków i ustalenia źródeł dochodu w ten sposób, aby zapewnić obiady przy dotychczasowej cenie, ewentualnie nieznacznej jej podwyżce.

Troskę o właściwe ustawienie stołówki powinno przyjąć na siebie kierownictwo stołówki, zakład pracy i komitety stołówkowe. Pomoc zakładu pracy zapewnia: odpowiedni lokal, opał, światło i dekorację pomieszczeń, opłaty za wodę i czyszczenie kanałów, remont bieżący pomieszczeń i urządzeń trwałych, konserwację i remont urządzeń wodociągowych i kanalizacyjnych, wywóz śmieci, czyszczenie przewodów kominowych.

Brak porozumienia między kierownictwem stołówki a radą zakładową powodował trudności i niedociągnięcia w pracy stołówki, polegające głównie na niewłaściwym zapleczu gospodarczym, złych warunkach higienicznych, braku receptury, zapewniającej produkcję posiłków przystosowanych do wymagań konsumentów, z uwzględnieniem wykonywanej przez nich pracy zawodowej, braku wyszkolonego personelu, braku właściwie urządzonych sal konsumpcyjnych, zapewniających konsumentom spożycie posiłku w odpowiednich warunkach.

Zadania Komisji Stołówkowych

Dla usunięcia tych trudności musi w pracach stołówki wziąć jak najaktywniejszy udział obok kierownictwa stołówki i kierownictwa zakładu — Komisja Stołówkowa, reprezentująca interesy konsumenta. Regulamin działalności Komisji Stołówkowych został opracowany przez Departament Żywienia Zbiorowego MHW, przy udziale CRZZ. Do zakresu działania i zadań Komisji Stołówkowej należy:

1. Utrzymanie kontaktu między kierownictwem stołówki a konsumentami i reprezentowanie ich interesów przez:

a) kontrolę książki zażaleń i udzielanie wyjaśnień konsumentom, b) wydawanie zaleceń kierownictwu stołówki odnośnie spełniania słusznych życzeń konsumentów, c) organizowanie zebrań konsumentów i składanie opracowań z działalności stołówki, oddziaływanie na pracowników stołówki i konsumentów w kierunku poszanowania socjalistycznej własności i wydawanych zarządzeń porządkowych.

2. Nadzorowanie racjonalnego żywienia przez: a) stawianie wymagań odnośnie opracowania przez MHW receptur posiłków o przewadze składników odżywczych, koniecznych dla pracowników, ze względu na rodzaj ich pracy zawodowej; b) ustalenie wspólnie z kierownictwem stołówki jadłospisów dekadowych. Jadłospisy te powinny wykluczyć powtarzanie się dań jednakowych na przestrzeni 10 dni i zapewnić szerokie urozmaicenie posiłków; c) ustalenie wspólnie z kierownictwem stołówki zapotrzebowania na surowce w ilościach wykluczających marnotrawstwo i z zapewnieniem obniżenia kosztów transportu. Właściwy dobór surowców zapewniający potrzebne wartości odżywcze, smakowe oraz ich konfrontację z cenami; d) codzienną kontrolę ilości, wagi i jakości towarów wychodzących z magazynu do kuchni, w oparciu o obowiązującą recepturę potraw, jadłospis, ilość stołowników. Sprawdzenie, czy przyjęte surowce zostały faktycznie zużyte do produkcji; e) kontrolę surowców w magazynie i ich właściwe zabezpieczenie; f) kontrolę norm ubytków surowców w produkcji; g) kontrolę wyrywkową ilości i wagi wyprodukowanych porcji; h) należyte ustawienie systemu wydawania posiłków, aby uniknąć tworzenia się zatorów.

3. Nadzorowanie stanu pomieszczeń i wyposażenia stołówkowego oraz warunków higienicznych przez: a) opiniowanie potrzeb stołówki odnośnie uzupełnienia braków, w oparciu o obowiązujące orientacyjne normy przestrzenne i wyposażenie techniczne stołówek; b) stawianie wniosków odnośnie konieczności i terminów przeprowadzenia remontów bieżących; c) kontrolowanie obchodzenia się pracowników stołówki ze sprzętem i urządzeniami oraz nadzór nad prawidłową konserwacją sprzętu; d) dbałość o estetyczny wygląd stołówki; e) kontrolowanie stanu sanitarnego stołówki; f) kontrola poświadczeń badań lekarskich personelu stołówki, jego wyglądu estetycznego i czystości osobistej.

4. Kontrola działalności gospodarczej stołówki przez: a) sprawdzanie prawidłowości zaopatrzenia stołówki; b) zapewnienie najtańszych źródeł surowców; c) kontrolę metod magazynowania produktów dla uniknięcia marnotrawstwa i psucia surowców; d) branie udziału w sporządzaniu remanentów towarowych w magazynie i przeprowadzanie wyrywkowej kontroli; e) kontrolę zbierania i zużycia odpadków w tuczarniach przyzakładowych, względnie odsprzedawanie ich hodowcom, którzy wykazać się mogą zaświadczeniem kontraktacji trzody chlewnej; f) zbieranie odpadków przemysłowych i kości i odsprzedaż do Centrali Odpadków Użytkowych; g) kontrolę ilości personelu stołówkowego w kierunku jak najdalej posuniętej kompresji wydatków osobowych; h) stawianie wniosków w sprawie premiowania pracowników stołówki; i) współdziałanie z kierownictwem przy opracowywaniu miesięcznych i rocznych planów gospodarczo-finansowych; j) współpracę w ustalaniu kalkulacji cen posiłków zgodnie z możliwościami finansowymi stołowników; k) ścisłą analizę i orzecznictwo w sprawie wysokości narzutu na rzecz ogniw nadrzędnych spółdzielczości, które w żadnym wypadku nie powinny przekraczać 4% w stosunku do kosztów (z wyłączeniem kosztów surowcowych).

Komisja Stołówkowa winna być wybierana przez ogół konsumentów stołówki na okres jed-

nego roku. Wybory organizuje Rada Zakładowa lub Miejscowa zakładu pracy, przy którym istnieje stołówka.

Wnioski

Z powyższych rozważań wynika, iż Uchwała Prezydium Rządu z dnia 21 lutego 1951 r. wprowadza daleko idące zmiany w pracy stołówek. Realizacja uchwały winna przyczynić się do podniesienia poziomu stołówek i zapewnienia stołownikom racjonalnego pożywienia, zgodnego z ich potrzebami przy równoczesnym przestrzeganiu zasad gospodarności. Konsekwencją dalszą uchwały jest wciągnięcie do aktywnej współpracy czynnika społecznego, w formie Komisji Stołówkowych. W wyniku jednak tych zmian nie wolno dopuścić ani do zmniejszenia ilości konsumentów, korzystających ze stołówki, ani też do poważnej zmiany ceny obiadów, chyba że Komisja Stołówkowa uzna, iż stołownicy zaakceptują wyższą cenę obiadów dla zapewnienia sobie lepszego wyżywienia.

Odpowiedzialne za poziom i pracę stołówek są w pierwszym rzędzie kierownictwa odpowiednich zakładów pracy oraz rady zakładowe i do nich należy należyte ustawienie pracy stołówki. W tym celu winny te organizacje przeanalizować dotychczasowe wydatki, ze szczególnym uwzględnieniem ilości zatrudnionego personelu, aby wygospodarować oszczędności oraz uzyskać dodatkowe środki finansowe dla osiągnięcia samowystarczalności stołówki i umożliwienia wykorzystania we właściwy sposób dotacji Państwa.

W okresie walki o realizację Planu 6-letniego istotnym warunkiem tej realizacji jest oszczędność w każdej dziedzinie naszego życia gospodarczego i dlatego właśnie musimy pamiętać o kompresji wydatków w stołówkach. Z drugiej zaś strony pamiętać należy, iż właściwe funkcjonowanie stołówki jest czynnikiem wpływającym na nastroje i wydajność pracy konsumentów i dlatego należy znaleźć odpowiednie środki, które zaspokoją wymagania stołowników, nie naruszając zasady samowystarczalności stołówki.

Decydującym czynnikiem w walce o obniżkę kosztów własnych w stołówce jest aktywność związków zawodowych i rzesz konsumentów, kontrolujących prawidłowość, celowość i gospodarność stołówki, dla wykluczenia marnotrawstwa i rozrzutności przy ich prowadzeniu. Zadania te mogą być realizowane m. in. w sposób następujący:

a) zakup surowców po cenach hurtowych ze źródeł scentralizowanych, zaś ze źródeł zdecentralizowanych bezpośrednio u producenta; b) stworzenie dwutygodniowego zapasu produktów dla osiągnięcia oszczędności przy transporcie, o ile na to pozwalają urządzenia magazynowe, wykluczające zniszczenie lub obniżkę wartości surowca; c) przygotowanie przetworów sezonowych, jak np. jarzyn i owoców na zimę; d) przestrzeganie receptury potraw, wydanej przez MHW; e) wprowadzenie obok jedno i dwudaniowych obiadów stołówkowych dań firmowych do wyboru po cenie odpowiadającej kalkulacji (w porozumieniu z komisją stołówkową); f) wprowadzenie z reguły samoobsługi dla zmniejszenia kosztów osobowych; g) obniżenie wysokości narzutów na utrzymanie ogniw nadrzędnych, które w zasadzie nie powinny przekraczać 4% w stosunku do kosztów administracyjno-rzeczowych i osobowych (z wyłączeniem surowca), zamiast dotychczas zaliczanych 12%; h) zbieranie i wykorzystanie odpadków pokonsumpcyjnych dla prowadzenia tuczu trzody chlewnej, królików i drobiu; i) zorganizowanie gospodarstw ogrodniczo-warzywniczych; j) zbieranie i sprzedaż odpadków przemysłowych, jak: papier, odpadki włókiennicze, szkło, metale, kości itd.; k) rozszerzenie działalności bufetu przy stołówce o pełnym asortymencie towarowym, wyrobów garmażeryjnych, handlowych.

Niezależnie od powyższych przykładów istnieje cały szereg innych źródeł oszczędności i możliwości wygospodarowania dodatkowych dochodów dla stołówek, związanych ściśle z warunkami lokalnymi, w jakich znajdują się poszczególne stołówki.

Niewątpliwie kierownictwo zakładów pracy, rada zakładowa, komisja stołówkowa oraz rzesze konsumentów potrafią znaleźć odpowiednie środki dla zapewnienia samowystarczalności stołówki, najlepsze wykorzystanie dotacji dla podniesienia poziomu stołówki, przy równoczesnym utrzymaniu ceny posiłków na wysokości odpowiadającej możliwościom finansowym konsumentów.

HENRYK KOMITAU

Rola rachmistrza-kalkulatora

Zagadnienia żywienia zbiorowego znalazły należne miejsce w Planie 6-letnim i ostatnich ustawach Prezydium Rządu oraz rozporządzeniach Ministerstwa Handlu Wewnętrznego. Przewidziane są olbrzymie inwestycje w tej dziedzinie i na szeroką skalę zakrojony dalszy rozwój ilościowy i jakościowy zakładów. Poczyniono również wiele usprawnień i wydano wiele zarządzeń, zmierzających do poprawienia działalności placówek gastronomicznych. Między innymi wypracowano wzory zakładów gastronomicznych przyszłości i ustalono dla nich normy przestrzenne. Opracowano i wprowadzono w życie obowiązujące receptury, oparte na najnowszych zdobyczach wiedzy z zakresu higieny żywienia. Rozpracowano nowe zasady kalkulacji gastronomicznej, zmierzające do zapewnienia rentowności zakładom. Formy rozliczeń i raportów, po wielu próbach, przybierają coraz bardziej jednolite, a przy tym proste for-

my. Zasady planowania i statystyki, oparte na wzorach radzieckich, już dziś dają nam nieocenione korzyści, w tej nowej dla nas dziedzinie życia gospodarczego. Coraz bardziej zmienia się styl pracy w naszych zakładach gastronomicznych, coraz większe stają się usługi żywienia zbiorowego, coraz więcej ludzi pracy szuka w naszych zakładach zdrowego posiłku i godziwej rozrywki. W ciągu trzech lat minionych przeszkolono poważną ilość pracowników gastronomicznych, którzy zasilili kadry pracownicze tego przemysłu.

Drugi rok realizacji Planu 6-letniego nie pozwala jednak bynajmniej na spoczęcie na laurach. Przeciwnie, analiza dotychczasowych osiągnięć mobilizuje nas do lepszego wykonania dalszych planów.

Braki zakładów

Przemysł gastronomiczny pracuje jeszcze w ciężkich warunkach. Zakłady, przejęte z rąk prywatnych właścicieli, w większości nie są przystosowane do dzisiejszej roli żywienia zbiorowego. Skromne zaplecza gospodarcze wybitnie utrudniają, a niejednokrotnie wręcz uniemożliwiają prawidłową pracę zakładu przy produkcji tanich obiadów i dań popularnych, na które jest duży popyt. Poza tym praca w dzisiejszych, niezmechanizowanych zakładach oparta jest głównie na drogiej pracy ręcznej, skutkiem czego koszt pracy na jednostkę produktu jest stosunkowo wysoki. Cała więc produkcja podstawowa nie może być odpowiednio rozwinięta, gdyż posiłki te są z reguły deficytowe, a jakość ich nie może być obniżona, ze zrozumiałego względu na interes konsumenta. Wniosek stąd jasny: unowocześnienie zakładów i zmechanizowanie ich pozwolić może na poważniejsze obniżenie kosztów własnych produkcji i obrotu. Wszystkie najcięższe, brudne a pracochłonne zajęcia zastąpić powinna praca maszyn. Wówczas koszt pracy na jednostkę produktu wybitnie się zmniejszy, posiłek stanie się lepszy i tańszy, a zakład otrzyma minimalną podstawę swej rentowności. Postulaty te są szeroko uwzględnione w planach inwestycyjnych zakładów gastronomicznych.

Waga zagadnień ekonomicznych

Trzeba pamiętać, że zakłady żywienia zbiorowego muszą same wytworzyć większość środków na inwestowanie i unowocześnienie, a przez to dać swój wkład w ogólną akumulację narodową. Dlatego tak ważne są dziś zagadnienia ekonomiczne, dotychczas raczej słabo uwzględniane w żywieniu zbiorowym, zarówno w teorii jak i w praktyce.

Nie neguję bynajmniej ważności innych zagadnień żywienia zbiorowego, a więc np. sprawy racjonalizacji żywienia, racjonalnego układania jadłospisów itp. Niemniej jednak uważam, że zagadnienia ekonomiczne muszą znaleźć należne sobie miejsce. Prowadzona obecnie walka o obniżkę kosztów własnych w całej gospodarce narodowej dotyczy w dużej mierze zakładów żywienia zbiorowego. Zerwaliśmy już z błędną teorią, że żywienie zbiorowe musi być deficytowe. Dziś nie ma w Planie 6-letnim przedsiębiorstwa, któremu wolno byłoby pracować ze stratą. Koszt pracy, inne koszty ogólne oraz podatki wahają się w zakładach gastronomicznych w granicach od 45 do 35% sumy obrotów. W stosunku do wartości towarów zużytych do produkcji stanowi to od 90 do 60% (uzasadnienie dla ustalonych ostatnio marż kalkulacyjnych). Walka o obniżkę tych kosztów musi więc być istotnie bardzo ostra. Dlatego zakłady nasze muszą być rentowne, muszą same wytworzyć większość środków finansowych na inwestycje. Plany nasze muszą być realne, śmiałe i ambitne. Wykonanie ich — pełne i doskonałe. Żadne przedsiębiorstwo nie może zamknąć swego bilansu stratą.

Rola kierownika zakładu

Zdajemy sobie sprawę — że zadanie to jest trudne. Zrozumieć to w pełni można tylko wtedy, gdy żyje się codziennym życiem naszych zakładów gastronomicznych. Gdy widzi się pracowników, ścieśnionych jak kury w kojcu i toczących uparte walki ze stale ciekącymi zmywakami i psującymi się bojlerami. Gdy pokonuje się tysiączne trudności braku narzędzi i koniecznego sprzętu, braku elementarnych urządzeń magazynowych i chłodniczych, gdy widzi się „wąskie gardła" utrudniające pracę, a spowodowane wadliwą budową zakładów. Trzeba przyznać, że nasz aktyw pracowniczy walczy dzielnie z trudnościami życia codziennego. Dużą rolę odgrywa tu stanowisko kierownika zakładu. On kieruje walką o obniżenie kosztów własnych, od jego zdolności organizacyjnych zależą w dużej mierze wyniki tej walki. Dobry kierownik zakładu potrafi tak ustawić plan produkcyjny swojej placówki, aby nawet w najgorszych warunkach zapewnić jej minimum rentowności. Potrafi tak zorganizować pracę własną i podległego personelu, że nie będzie w zakładzie ani zbytniego przeciążenia pracą, ani też okazji do bumelanctwa. Potrafi zlikwidować do minimum „wąskie gardła" zakładu, nie pominie żadnej okazji wykorzystania wszelkich możliwości produkcyjnych i handlowych. Błędem naszej poprzedniej działalności było to, że kierownik zakładu odgrywał w niej rolę dość bierną. Plan obrotu i jego struktura były mu narzucone z góry, nie miał też najczęściej wpływu na zatrudnienie i dobór pracowników. Sztywne cenniki i zarządzenia ograniczały jego wpływ na kalkulację i rentowność zakładu prawie do zera (np. zarządzenie odnośnie ilości i jakości obiadów popularnych i klubowych). Rozbudowanie raportarzu tworzyło niepotrzebne przerosty personelu administracyjnego w stosunku do produkcyjnego.

Sytuacja ta zmieniła się w roku bieżącym radykalnie. Dziś zakład to komórka, która sama, w oparciu o wytyczne programowe centrali, ustala swą działalność, swe plany i wyniki pracy. Troska o rentowność zakładu musi intereso-

wać dziś każdego pracownika, a szczególnie kierownika. Plany sporządza się dziś oddolnie. Plan obrotu, produkcji i zatrudnienia układa zakład w oparciu o wytyczne otrzymane z centrali i na podstawie własnych doświadczeń. Zakład kształtuje zatem sam swój plan finansowy. Drogą odpowiedniego ustawienia struktury obrotów przedsiębiorstwa, drogą wykorzystania wszystkich możliwości produkcyjnych i handlowych, drogą obniżania kosztów własnych każdy zakład ustala swój wkład w ogólną gospodarkę narodową.

Dla realizacji tego celu konieczne jest, aby w każdym zakładzie gastronomicznym znajdował się odpowiedni kierownik. Praktyka wykazuje, że większość kierowników, często nawet dobrych fachowców, nie wywiązuje się należycie ze swych obowiązków. Zagadnienia ekonomiki i rachunkowości są przez nich szczególnie mało lubiane. Dziś zresztą, kiedy na zakładzie gastronomicznym spoczęła główna troska i odpowiedzialność za rentowność zakładu, gdy obowiązuje szereg przepisów wymagających pełnego realizowania w praktyce codziennej (np. planowanie na podstawie receptur produkcyjnych, przeprowadzanie kalkulacji, prowadzenie kartoteki kalkulacyjnej z bieżącą korektą cen), kiedy rachunkowość zakładów coraz bardziej się usamodzielnia i przechodzi z centrali do zakładów operatywnych — kierownik nawet gdyby chciał i umiał, to nie podołałby sam tym wszystkim obowiązkom. Samo życie wysunęło konieczność przeznaczenia do tych celów odpowiednich pracowników, których niezbyt szczęśliwie nazwano rachmistrzami-kalkulatorami.

Zadania rachmistrza-kalkulatora

Oto opis zadań rachmistrza-kalkulatora, dokonany na podstawie obserwacji w spółdzielni „Gastronom" w Krakowie.

Zakres pracy rachmistrza zależny jest od wielkości i charakteru przedsiębiorstwa. W małych zakładach jest on zarazem magazynierem, kasjerem lub drugim kierownikiem lokalu (większość zakładów czynna jest na dwie zmiany). To ostatnie połączenie, wprowadzone na skutek kompresji etatów, okazało się w praktyce bardzo korzystne. Zakład bowiem, mając jednego kierownika fachowca gastronoma, zyskuje kierownika drugiego — administratora, znającego się na księgowości i rozliczeniach, na kalkulacji i planowaniu. Kierownik taki nie tylko potrafi sam zrobić raporty zakładu i poprowadzić należycie biuro, lecz również umie instruować i kontrolować podległych pracowników.

Czynności, jakie z reguły wykonuje rachmistrz w zakładzie, to:

1. Opracowywanie planów rocznych i kwartalnych zakładu w porozumieniu z kierownikiem, a w oparciu o wytyczne, otrzymane z centrali.

2. Sporządzanie planów produkcyjnych dekadowych i dziennych wspólnie z kierownikiem, kuchmistrzem i magazynierem. Ustalanie zapotrzebowania surowców do produkcji.

3. Sporządzanie raportów dziennych kuchni, garmażerni, bufetu, kontrolowanie raportów magazyniera, prowadzenie rejestrów statystycznych i książki rentowności zakładu. Ponadto wspólne z magazynierem sporządzanie dekadowych zestawień zużycia surowców, przeznaczonych dla księgowości.

4. Prowadzenie kartoteki kalkulacyjnej i przeprowadzenie bieżących korekt cen. Ustalanie z kierownikiem i kuchmistrzem nowych receptur produkcyjnych i przeprowadzanie dla nich kalkulacji.

Widzimy, że zakres czynności rachmistrza jest szeroki. Im większy zakład, tym mniej czynności wykonawczych a więcej instrukcyjno-nadzorczych. W dużych zakładach są siły fachowe, które potrafią same zrobić raporty ze swego działu pracy, rachmistrz kontroluje je tylko i oddaje do księgowości. Sam rozlicza jedynie kuchnię. Aczkolwiek instrukcja ZSS przewiduje, że raporty dzienne kuchni winien sporządzać szef kuchni, to jednak praktyka życiowa wykazuje, że lepiej, szybciej i taniej uczyni to rachmistrz, a pracę kuchmistrza należy wykorzystać jedynie do bezpośredniej produkcji.

Opieka instrukcyjna i szkolenie

Naturalnie, aby rachmistrze mogli należycie wywiązać się ze swych obowiązków, muszą być otoczeni stałą opieką centrali. Dlatego spółdzielnia utrzymuje przy księgowości stałego instruktora, który przez opracowywanie instrukcji do wprowadzanych w życie nowych zarządzeń z dziedziny rachunkowości oraz przez stałe, cotygodniowe odprawy szkoleniowe stara się podnosić i doskonalić poziom tych pracowników. Instruktor udziela stale w biurze wszelkich wyjaśnień i wskazówek odnośnie sporządzania raportów i rozliczeń, odwiedza również placówki operatywne, pomagając tam w rozwiązywaniu wszelkich trudnych spraw. Pomoc instruktora jest szczególnie potrzebna w wypadku zmiany rachmistrza i wprowadzenia w pracę nowego pracownika.

Z dostarczonych przez zakłady zestawień miesięcznych z książki rentowności, instruktor sporządza zbiorówkę i przeprowadza analizę działalności zakładów za miesiąc ubiegły. Referat statystyki potrzebne dla siebie dane statystyczne otrzymuje już 5 następnego miesiąca, a więc daleko wcześniej niż byłaby w stanie dać je księgowość. W ten sposób została stworzona komórka analizy ekonomicznej powiązana ściśle z zakładami operatywnymi oraz z rachunkowością, statystyką i planowaniem.

W ciągu trzyletniej działalności „Gastronomu" przeprowadzono 3 kursy dla rachmistrzów. Część rachmistrzów po przeszkoleniu przeszła na stanowiska kierownicze, gdzie praca ich dała bardzo dobre rezultaty. Ostatnio urządzono w Krakowie kurs dla rachmistrzów, oparty na własnym programie, zatwierdzonym przez ZSS. Kurs ukończyło 23 osoby, z czego 12 z wynikiem bardzo dobrym, 10 — z dobrym, 1 — z dosta-

tecznym. Podczas kursu słuchacze korzystali tylko z 3 godzin zwolnienia z pracy. Obecnie uruchomiono kurso-konferencje administracyjno-rachunkowe dla kierowników zakładów żywienia zbiorowego o programie nauczania, zbliżonym do kursu rachmistrzów. Tą drogą zbliży się i zainteresuje pracowników gastronomicznych problemami ekonomicznymi, co w rezultacie przyczyni się do powiększenia zastępów światłych i odpowiedzialnych realizatorów wielkiego Planu 6-letniego.

Ważne byłoby także, aby na łamach naszego jedynego czasopisma fachowego, jakim jest „Żywienie Zbiorowe", częściej pojawiały się artykuły związane z zagadnieniami ekonomiki i rachunkowości, które pozwoliłyby nam, pracownikom żywienia zbiorowego, dopełniać stale swoje wiadomości. Byłaby również dla nas bardzo ciekawa kwestia, jak inne piony żywienia zbiorowego rozwiązują u siebie sprawy rachunkowości i rozliczeń.

JANINA ADAMSKA

Walczymy z marnotrawstwem

Coraz częściej odzywają się w prasie codziennej utyskiwania na brak w zakładach żywienia zbiorowego dostatecznej ilości nakryć. W związku z tym otrzymujemy wyjaśnienia dotyczące tej sprawy. Ostatnio np. O/KZG we Wrocławiu stwierdza, że w jednym tylko zakładzie KZG na dworcu głównym w okresie od połowy listopada 1950 do końca sierpnia br. wydano do normalnego obsługiwania konsumentów 660 noży, 900 widelców, 890 szklanek ćwierćlitrowych do wody i 3.900 kufli różnych wielkości do piwa. A w końcu sierpnia br. zakład dysponował 19 nożami, 194 widelcami, 101 szklankami i 241 kuflami, „znikło" więc w ciągu ośmiu miesięcy 641 noży, 700 widelców, 789 szklanek do wody i 3.659 kufli do piwa.

Podobne objawy — aczkolwiek w mniejszych rozmiarach — obserwujemy we wszystkich niemal gospodach, restauracjach i stołówkach. Sprawa więc dojrzała, aby sobie odpowiedzieć na pytanie, co jest powodem owego znikania nakryć, szlanek i kufli. Przyczyn jest kilka. Jedną z nich jest przewidziany zresztą procent stłuczek, jeśli idzie o szkło, tym większy im gorszej jakości jest szkło używane do wyrobu kufli i szklanek. Gdyby jednak wchodził tu w grę tylko procent stłuczek, zakłady gastronomiczne byłyby zawsze dostatecznie zaopatrzone w omawiane przybory.

Drugą przyczyną jest niewątpliwie ciągle jeszcze słaba troska obsługi o publiczną własność, jaką przecież stanowi nóż, widelec czy kufel zakładu gastronomicznego. Wiąże się z tym i niekiedy niedostateczna liczba kelnerów. Ale i ta przyczyna nie jest powodem tak poważnych ubytków nakryć.

Najpoważniejszą przyczyną tego zjawiska jest to, że mamy jeszcze takich konsumentów, którzy kradną noże, widelce, szklanki, popielniczki itp. Niektórzy czynią to „dla sportu", bezmyślnie, inni kradną celowo, ale i pierwsi i drudzy dezorganizują normalną pracę zakładu żywienia zbiorowego, sieją zamęt, wywołują niezadowolenie mas, są więc jednakowo szkodliwi.

Toteż sprawa dojrzała, aby szukać środków zaradczych. Wydaje nam się, że na początek należałoby zastosować następujące środki:

Po pierwsze — producentom szklanek i kufli wskazać na konieczność podniesienia jakości szkła do wyrobu tych przedmiotów, co z kolei kierownikom placówek żywienia zbiorowego pozwoli na zmniejszenie procentu stłuczek.

Po drugie — na naradach roboczych wzywać personel do walki z tym nienormalnym objawem marnotrawstwa, uświadamiać o konieczności wykrywania zarówno nieuczciwych konsumentów jak i pracowników, którzy nie doceniają znaczenia tej walki i w dalszym ciągu niszczą majątek publiczny.

Po trzecie — wprowadzić współzawodnictwo w zmniejszaniu stłuczek i przodującym w tym współzawodnictwie przyznawać nagrody. Współzawodnictwo powinno także obejmować walkę z przywłaszczaniem przez konsumentów.

Po czwarte — kierownictwa poszczególnych placówek powinny informować prasę codzienną o każdym fakcie wykrycia nadużycia z podaniem nazwiska i miejsca pracy „przyłapanego na gorącym uczynku".

Dziś, w okresie walki o obniżenie kosztów własnych, zagadnienie staje się palące. Walka z marnotrawstwem na omawianym odcinku musi być prowadzona energicznie i z całą bezwzględnością. Personel zakładów żywienia zbiorowego — począwszy od pomywaczki, a skończywszy na kelnerze — w walce tej z pewnością odegra poważną rolę, zwłaszcza, że ma za sobą prawo Polski Ludowej, które surowo karze marnotrawców mienia publicznego.

B. K.

Do Prenumeratorów i Czytelników

PPK „Ruch", które zajmuje się przyjmowaniem prenumeraty i wysyłką naszego czasopisma, ustala również i wysokość nakładu każdego numeru. Tak np. jeżeli do dnia 15 października wpłyną opłaty za prenumeratę 4.000 egzemplarzy, to w listopadzie będzie tylko ta ilość wydrukowana. Z tego powodu wielu prenumeratorów nie będzie miało kompletnego rocznika. *Dlatego radzimy już obecnie wpłacać prenumeratę na cały rok 1952.* Adres: PPK „Ruch", Warszawa ul. Srebrna 12. Konto PKO I-14.667. Roczna prenumerata wynosi 48 zł.

Szkolenie kadr planistów

Plan 6-letni postawił przed jednostkami planującymi żywienie zbiorowe ważne i odpowiedzialne zadania. Aparat planujący winien być zatem do wypełnienia tych zadań odpowiednio przygotowany. Podkreślić należy, że zakres planowania żywienia zbiorowego stale się rozszerza, obejmując coraz to nowe elementy. Pogłębia się również metodyka i technika planowania. Punkt ciężkości planowania przesuwa się coraz bardziej na terenowe jednostki planujące, a przede wszystkim na zakłady żywienia zbiorowego. Ten szybki rozwój planowania żywienia zbiorowego wymaga wzmożenia akcji szkoleniowej (kursy długoterminowe, kursy krótkoterminowe, doraźne akcje szkoleniowe). Jest to palący problem do rozwiązania tym bardziej, że działalność każdego przedsiębiorstwa musi opierać się na planie gospodarczym. Wiemy, że technika sporządzania planów gospodarczych opiera się na z góry ustalonym terminarzu prac planistycznych. Opóźnienia przy sporządzaniu planów są w zasadzie niedopuszczalne, gdyż zahamowałyby działalność gospodarczą.

Zasięg planowania, waga zagadnień i terminarz prac planistycznych nakłada szczególnie ważne obowiązki na jednostki planujące. Obowiązki zresztą nie tylko ważne ale i trudne, gdyż nie ulega wątpliwości, że prawidłowe sporządzenie planu w ustalonym terminie wymaga od pracownika dużej znajomości zasad planowania.

W dziedzinie szkolenia planistów nie osiągnięto jeszcze poważnych wyników z powodu braku wykładowców, braku podręczników i pomocy naukowych, niezsynchronizowania akcji szkoleniowej z terminarzem prac planistycznych, ograniczenia zasięgu terytorialnego szkolenia (organizowanie kursów w miastach centralnych).

Trudności w szkoleniu planistów

Jest rzeczą jasną, że pracownicy działów planowania nie mogą mieć jeszcze wielu własnych doświadczeń w pracy. Żywienie zbiorowe jest przecież dziedziną gospodarki narodowej, która po raz pierwszy została włączona do Planu 6-letniego, podczas gdy w innych dziedzinach planowania (np. w przemyśle, w handlu) posiadamy już paroletnie doświadczenie, a w wyniku tego — pokaźną liczbę fachowców. W dziedzinie szkolenia planistów żywienia zbiorowego brak wykładowców stanowi zasadniczą przeszkodę do rozwoju tej akcji. Nie znaczy to, abyśmy nie mieli w ogóle fachowców w tej dziedzinie, jest ich jednak stanowczo za mało. Z uwagi zatem na szczupłość kadr wykładowców muszą władze szkoleniowe prowadzić racjonalną i planową politykę istniejącymi siłami fachowymi, kierując je równomiernie do najważniejszych ośrodków szkoleniowych w całym kraju. Tymczasem obecnie większość wykładowców jest zgrupowana w największych miastach, a w pozostałych ważnych ośrodkach gospodarczych obserwujemy zupełny ich brak.

Drugą przyczyną słabych osiągnięć w szkoleniu planistów jest brak podręczników i pomocy naukowych. Dotychczas nie wydano ani jednej pracy o planowaniu żywienia zbiorowego, poza paroma przekładami z języka rosyjskiego. Jest to bez wątpienia poważna luka w akcji szkoleniowej. Ostatnio podjęto próby opracowania tego problemu, są to jednak poczynania nieskoordynowane i trudno spodziewać się poważniejszych wyników. Opracowanie tak trudnego zagadnienia o charakterze wybitnie pionierskim wymaga współdziałania kolegium fachowców, którzy opracowywaliby poszczególne tematy, a następnie drogą dyskusji wprowadzali poprawki i uzupełnienia. Powierzanie opracowania całości poszczególnym osobom nie może dać należytych efektów. Wydaje się, że centralne władze szkoleniowe powinny wystąpić z inicjatywą w tym kierunku.

Trzecim powodem braku pozytywnych wyników w akcji szkoleniowej planistów żywienia zbiorowego jest niezsynchronizowanie tej akcji z terminarzem prac planistycznych. Prace planistyczne trwają zasadniczo przez cały rok, natężenie tych prac jest jednak różne i nie ma żadnej wątpliwości, że nasila się ono w okresie sporządzania planów rocznych, następnie kwartalnych i wreszcie miesięcznych. Decydujące znaczenie posiada tutaj okres sporządzania planów rocznych, to jest przy końcu trzeciego i na początku czwartego kwartału.

Właściwe i prawidłowe sporządzenie planu rocznego jest zagadnieniem najtrudniejszym do rozwiązania dla jednostek planujących.

Szkolenie w sporządzaniu planów

Do opracowania planu rocznego należy się przygotować gruntownie w oparciu o otrzymane wytyczne, zebrany materiał z wykonania planów, z analizy ekonomicznej odnośnie zdolności produkcyjnej i przepustowej zakładów. Główną podstawą do opracowania planu jest dokładna znajomość terenu oraz bazy techniczno-organizacyjnej. Z tych więc względów zachodzi konieczność zorganizowania kursów szkoleniowych krótkoterminowych dla planistów żywienia zbiorowego jeszcze przed okresem sporządzenia planu rocznego. Celem tych kursów, organizowanych na terenie całej Polski, zarówno na szczeblu wojewódzkim jak i powiatowym, winno być zapoznanie planistów jednostek organizacyjnych z zasadniczymi zadaniami planu rocznego, z metodyką i techniką sporządzania planu, zwłaszcza odnośnie instrukcji i formularzy planów. Kursy tego rodzaju umożliwiłyby planistom terenowym prawidłowe opracowanie planów gospodarczych. W kursach powinni wziąć udział fachowcy — przedstawiciele centralnych jednostek planujących, dla udzielania słuchaczom wiążących wskazówek i informacji.

Rzeczą konieczną jest położenie dużego nacisku na zmiany, jakie zachodzą w metodyce i technice planowania.

Z kolei konieczne jest organizowanie kursów szkoleniowych dla planistów terenowych przed okresem sporządzania planów kwartalnych. Plany kwartalne posiadają charakter planów operatywnych, opartych na planie rocznym. Do opracowywania planów kwartalnych należy podejść pod kątem mobilizacji wysiłków do wykonania i przekroczenia planu rocznego. W oparciu o doświadczenia poprzednich okresów realizacji planów kwartalnych, o realną ocenę bazy organizacyjno-technicznej, planiści terenowi winni dokładnie przeanalizować możliwości rozszerzenia zadań, jakie wynikają z planu rocznego. Na kursach należy udzielić planistom szczegółowych wskazówek jak mają sporządzać plan kwartalny, uwzględniając zwłaszcza konieczność analizy wykonania planu poprzednich okresów oraz zwiększenia wysiłku w celu przekroczenia planu rocznego. Specjalny nacisk położyć należy na potrzebę usprawnienia dotychczasowych metod pracy. Konieczne jest również zapoznanie planistów central z instrukcjami i formularzami do planów kwartalnych, z uwzględnieniem zmian, jakie zachodzą w stosunku do planu rocznego.

Rzeczą bardzo istotną jest, aby na kursach tych zwrócić specjalną uwagę na operatywny charakter planów kwartalnych.

Sprawa organizowania kursów dla planistów terenowych, poświęconych planom miesięcznym, winna być specjalnie przeanalizowana. Nie wydaje się celowe organizowanie takich kursów w każdym miesiącu, jednakże co najmniej dwa razy w roku powinny one się odbywać, aby zapoznać słuchaczy z zadaniami, metodyką i techniką planowania miesięcznego. Plany miesięczne, plany operatywne, winny być czynnikiem mobilizującym do walki o plan.

Należy ogólnie stwierdzić, że zsynchronizowanie akcji szkoleniowej z terminarzem prac planistycznych może przyczynić się w dużym stopniu do należytego przygotowania kadr w dziedzinie planowania. Konieczne jest zatem, aby centralne jednostki planujące, ustalając terminarz prac planistycznych w skali rocznej, ustalały również plan akcji szkoleniowej, zgrany z terminami sporządzania planów rocznych, kwartalnych i miesięcznych.

Przy ustalaniu planu kursów szkoleniowych w skali ogólnokrajowej należy brać pod uwagę poziom planowania w poszczególnych okręgach kraju. W okręgach, gdzie poziom planowania jest niski, należy przewidzieć większą liczbę kursów i mocniejszą obsadę wykładowców.

Specjalną uwagę należy poświęcić zagadnieniu planowania w programach szkół gastronomicznych. Konieczne jest przeanalizowanie poziomu wykładów w tych szkołach i pomocy naukowych, jakimi dysponują uczniowie. Nie ma najmniejszych wątpliwości, że w dziedzinie tej istnieją wielkie niedomagania.

Problem szkolenia kadr planistów należy jak najszybciej poddać dokładnej analizie i powziąć decyzje, które spowodują usprawnienie i rozszerzenie akcji szkoleniowej, a tym samym — jak najlepsze i jak najszybsze przygotowanie kadr do wykonania zadań Planu 6-letniego.

Mgr JÓZEF ZAWADA

ZAGADNIENIA ORGANIZACYJNE I GOSPODARCZE

Bezpieczeństwo i higiena pracy

Bezpieczeństwo i higiena pracy — zagadnienie nowe, nieznane w Polsce przedwrześniowej, mogło powstać i być na obecną skalę realizowane tylko w wyniku całkowitej przebudowy politycznej, społecznej i gospodarczej państwa. Sprawą tą zajmują się głównie Związki Zawodowe, które wskazały drogi i metody ich rozwiązania.

Główne zadania, wskazane przez Związki Zawodowe, przy rozpracowywaniu tego zagadnienia — to opracowanie Sześcioletniego Planu poprawy warunków bezpieczeństwa i higieny pracy w każdym zakładzie i w każdej branży, stworzenie naukowych instytutów badawczych i pobudzenie wynalazczości samych pracowników na tym polu.

Służba bzpieczeństwa i higieny pracy — to zagadnienie o jasno postawionym celu. Celem tym jest dążenie do zmniejszenia szkodliwości metod pracy, stworzenie takich warunków pracy, które nie zagrażałyby życiu i zdrowiu pracownika, zneutralizowanie szkodliwych wpływów warunków pracy na psychikę człowieka. Związki Zawodowe zbierają dane o pracach szkodliwych dla zdrowia i opracowują wnioski dotyczące godzin pracy, rozkładu urlopów, sprzętu ochronnego itp. Wzmogły też one kontrolę nad zaopatrzeniem robotników w odzież dostosowaną do charakteru pracy, w obuwie i sprzęt ochrony osobistej oraz nad wykonaniem obowiązującego ustawodawstwa o ochronie pracy.

Jako zagadnienie nowe — służba bezpieczeństwa i higieny pracy doznała w przemyśle gastronomicznym przyjęcia nieufnego, pełnego niedowierzania. Kierownicy zakładów często podchodzą do niej, jako do akcji wyłącznie humanitarnej. Tymczasem wiadomo jest, że omawiane zagadnienie jest jednym ze środków służących do poprawy produkcji, wobec czego wpływa dodatnio na rentowność zakładu.

Wynika z tego niezbicie, że służbę bezpieczeństwa i higieny pracy należy powierzać jednostkom zdolnym, dobrze orientującym się w

procesach produkcji, a przy tym posiadających duży autorytet u pracowników.

Spotyka się często wypowiedzi, że w zakładach gastronomicznych i pomocniczych, służba BHP nie ma nic do powiedzenia, ponieważ przemysł ten nie jest zmechanizowany, więc metody pracy nie przedstawiają niebezpieczeństwa. Twierdzenie takie nie jest słuszne. Przemysł gastronomiczny przechodzi obecnie na coraz dalej posuniętą mechanizację zakładów. Że zaś i w obecnych warunkach praca w zakładach żywienia zbiorowego może grozić niebezpieczeństwem, świadczy statystyka wypadków, jakie miały miejsce w roku ubiegłym. W przedsiębiorstwach CZPG było np. 141 wypadków, w tym 134 drobnych (niezdolność do pracy trwała od 2 dni do 4 tygodni), 4 lekkie (niezdolność do pracy od 4 do 13 tygodni), 2 ciężkie (ponad 13 tygodni przerwy w pracy) i 1 śmiertelny. W łącznej sumie 1148 roboczodni przerwy. Jeżeli obliczymy pobory tych pracowników i dodamy koszty leczenia oraz przeciążenie pracą pozostałego personelu, co wpłynęło ujemnie na wydajność a tym samym i produkcję, to stwierdzimy, że przedsiębiorstwo i państwo poniosło znaczne straty materialne przez niedbalstwo lub niedopatrzenie kierownictwa, które nie zabezpieczyło swoich pracowników przed wypadkami. Nie zapominajmy również, że wypadki te czyniły ludzi kalekami i załamywały ich psychicznie.

Lecz to nie koniec. Są jeszcze choroby zawodowe w przemyśle gastronomicznym jak: wygięcie nóg i płaska stopa (u cukierników), żylaki, wady serca (u kucharzy, na skutek zbyt wysokiej temperatury pomieszczeń). Wiemy również, że w złych warunkach pracy zmniejsza się jej wydajność, a w dobrych powiększa. Inwestycje zapewniające poprawienie warunków pracy opłacają się sowicie w postaci zwiększenia wydajności pracy, a tym samym zwiększenia rentowności zakładu.

Aby bezpieczeństwo i higiena pracy we wszystkich zakładach gastronomicznych stanęły na wysokim poziomie, należy — jak już wspomniałem — przewidzieć w przedsiębiorstwie stanowisko inspektora BHP, który czuwałby nad tym zagadnieniem. Inspektor ten musiałby mieć zapewnioną jak najdalej idącą pomoc dyrekcji w rozwiązywaniu problemów BHP, powinien być szkolony na specjalnych kursach. Niepożądane są zbyt częste zmiany na tego rodzaju stanowisku. Służba BHP jest równoważna z innymi działami produkcji, wobec czego personel BHP powinien korzystać ze wszystkich uprawnień wysokokwalifikowanych pracowników produkcyjnych, jeśli chodzi o kwestie zaszeregowania, premii, dodatków funkcyjnych, awansów itp. Inspektor BHP winien należeć etatowo do dyrekcji handlowo-produkcyjnej i podlegać bezpośrednio dyrektorowi, co da mu możność bezpośredniej ingerencji w całokształt życia przedsiębiorstwa i podległych zakładów.

Jeśli sprawa służby BHP zostanie w ten sposób postawiona, to z pewnością wejdą do jej szeregów ludzie wysokokwalifikowani, którzy postawią bezpieczeństwo i higienę pracy w przemyśle gastronomicznym na wysokim poziomie, wyznaczonym przez nasz ustrój polityczno-społeczny.

ZENON WYDERKO

Obsługa i konserwacja sprzętu zmechanizowanego

Trzony kuchenne

Czynności produkcyjne zakładu żywienia zbiorowego podzielić można na czynności związane z obróbką mechaniczną (np. mielenie mięsa, obieranie ziemniaków itp.) oraz na czynności związane z przeróbką termiczną przy użyciu energii cieplnej, względnie z ochładzaniem za pomocą urządzeń chłodniczych.

Przy przeróbce termicznej — w grę wchodzą wszelkiego rodzaju i typu trzony kuchenne, stanowiące centralny punkt części produkcyjnej zakładu. Pełna gotowość trzonu do pracy produkcyjnej — to znaczy utrzymanie żelaznych blatów trzonu w temperaturze żaru, co stwarza dla obsługi warunki klimatu tropikalnego. Warunki te łagodzi zainstalowanie urządzeń wentylacyjnych i klimatyzacyjnych, które winny znajdować się w każdym zakładzie.

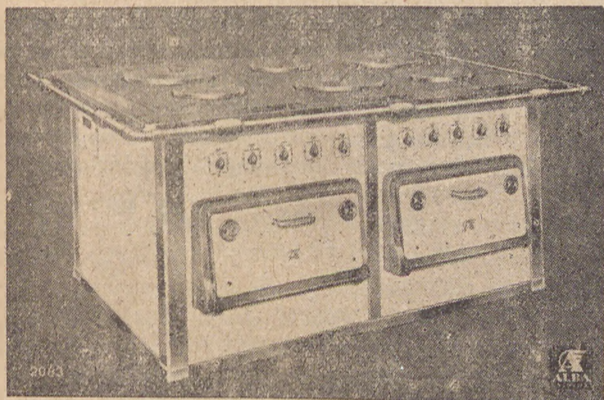
Zasadniczym warunkiem prawidłowego funkcjonowania trzonu na węgiel jest odpowiednie włączenie przewodów kominowych, gwarantujące dostateczny przelot wytwarzających się spalin. Przy rozpalaniu pieca należy pamiętać o uprzednim oczyszczeniu rusztu i popielnika. Drzwiczki pieca przez które wsypuje się opał powinny być otwarte aż do chwili otrzymania silnego płomienia. Cały ruszt powinien być równomiernie przykryty węglem. W czasie pracy trzonu, drzwiczki do wsypywania węgla winny być zamknięte. Wielkość płomienia reguluje się wtedy otwieraniem i przymykaniem popielnika. Stopień nagrzania piekarników regulujemy przy pomocy odpowiedniego regulatora, który powoduje obieg spalin naokoło i równomierne nagrzewanie komór.

Przynajmniej raz na miesiąc trzon powinien być dokładnie oczyszczony z nagromadzonej sadzy i popiołu. Raz na rok — wyremontowany przez wylepienie gliną i wymianę uszkodzonych kafli i cegieł.

Regulacji ogrzewania trzonu na gaz lub elektryczność dokonujemy za pomocą odpowiednich urządzeń, przymykając lub powiększając dopływ gazu, względnie wyłączając lub powiększając moc prądu elektrycznego.

Nowoczesna kuchnia produkcyjna o pełnej mechanizacji posiada niewielkich rozmiarów trzon kuchenny, który stanowi raczej zabezpieczenie procesów produkcyjnych. Czynności produkcyjne trzonu są dokonywane przez zespół zmechanizowanych urządzeń, które czynią pracę lżejszą, skracają czas produkcji, a przez to przyczyniają się wydajnie do powiększenia zdolności produkcyjnych zakładu. Z urządzeń mechanicznych tej kategorii należy wymienić oprócz trzonów i zespołowych piekarników na gaz, elektryczność lub węgiel — patelnie-wywrotki mechaniczne oraz podgrzewacze na elektryczność lub gaz.

Najistotniejszym walorem nowoczesnych trzonow jest łatwość obsługi, mozliwość jak największego wykorzystania opału, łatwość ustawienia trzonu zależnie od warunków lokalnych, wreszcie możność utrzymania kuchni w czystości.



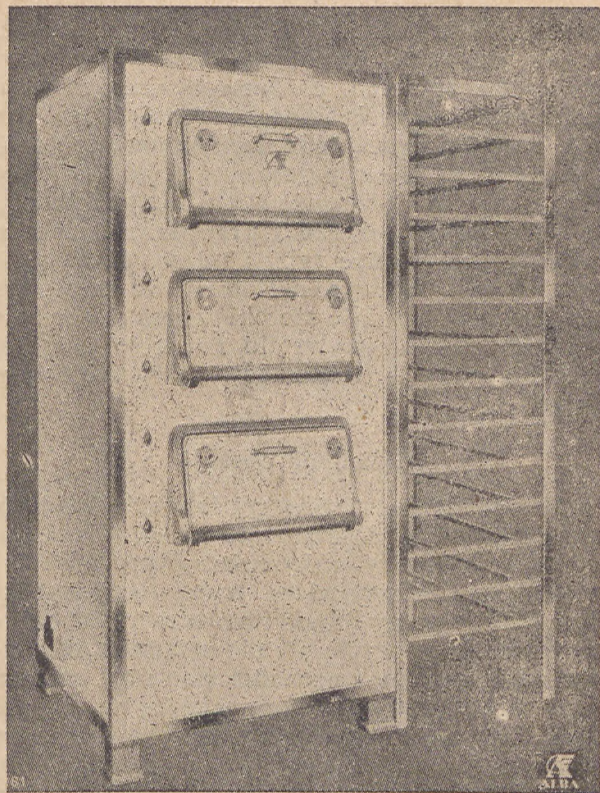
Rys. Nr 1. Trzon elektryczny

Patelnie — wywrotki

Uzupełnieniem trzonu kuchennego są podgrzewacze. Jest to jakby dużych rozmiarów kuchenka gazowa lub elektryczna, jedno lub dwupłytkowa, z możnością regulacji. Z innych urządzeń tego rodzaju należy wspomnieć o zespołowych piekarnikach dwu, trzy lub czterokomorowych, w formie wysokich szaf z regałami bocznymi na brytfanny, z zastosowaniem do różnych rodzajów energii. Specjalną uwagę należy zwrócić na patelnie-wywrotki mechaniczne. Patelnia taka nie posiada skomplikowanej budowy. Właściwą jej część stanowi odlew żeliwny w formie brytfanny o wymiarach wewnętrznych 60 cm na 80 cm i głębokości od 10 do 20 cm.

Zewnętrzna strona brytfanny posiada gładką powierzchnię, utwardzoną powierzchniowo i uodpornioną na korozję. Całość patelni wraz ze szczelną pokrywą, podnoszoną do góry, jest chromoniklowana lub pokryta emalią, odporną na działanie wysokich temperatur.

Brytfanna żeliwna umieszczona jest w skrzynce metalowej, wewnątrz której znajdują się segmenty siatki nikeliny, ogrzewające brytfannę od spodu. Podgrzewanie posiada cztery stopnie mocy, a cała powierzchnia patelni jest



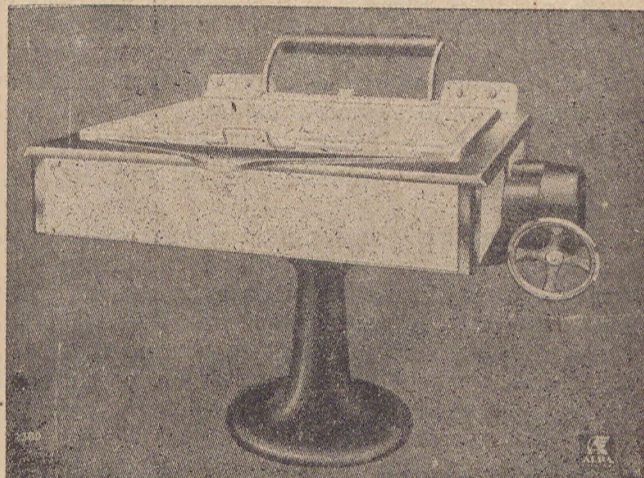
Rys. Nr 2. Piekarnik trzykomorowy elektryczny

podzielona na cztery pasy, posiadające niezależną od siebie regulację.

Ma to na celu umożliwienie zmian temperatury w czasie przyrządzania posiłków dla części potrawy, np. przy smażeniu kotletów, gdy część kotletów musi się jeszcze dopiec, a reszta może się wtedy przypalić.

Patelnia posiada możność przechylania się, co uzyskujemy przez pokręcenie korby, umieszczonej z prawej strony patelni. Zawartość patelni może być wtedy usunięta przy pomocy lejkowatego zagłębienia, znajdującego się w górnej krawędzi przodu patelni.

Patelnia spoczywa na postumencie żeliwnym, o wysokości około 70 cm. Całość sprawia estetyczne wrażenie, a obsługa nie nastręcza spe-



Rys. Nr 3. Patelnia — wywrotka na elektryczność

cjalnych trudności. Należy jednak unikać wlewania na pustą, rozpaloną patelnię płynów, zwłaszcza zimnych, co spowodować mogłoby pęknięcie odlewu żeliwnego. Patelnia jest bardzo pracochłonna. Jednorazowo usmażyć może np. około 70 sztuk kotletów w ciągu 8—10 minut. Daje to wydajność około 450 kotletów na godzinę, przy obsłudze 1 pracownika. Na patelni można smażyć ryby i mięso, dusić bigos, jarzyny itp. Niewysoki stosunkowo koszt, prosta obsługa oraz dość szeroki zakres stosowania, wysuwa patelnie-wywrotki na czoło urządzeń zmechanizowanych zakładów żywienia zbiorowego.

Szkolenie obsługi

W zakładach zbiorowego żywienia znajduje się już pokaźna ilość sprzętu zmechanizowanego. Sprzęt ten — jak można obserwować — ulega częstym zepsuciom, narażając przez zahamowanie pracy, zakład na straty. Jedną z trudności poważnych, ale nie zasadniczych przy obsłudze sprzętu zmechanizowanego, stanowi jego niejednolitość. W większości wypadków uszkodzenie i unieruchomienie sprzętu zmechanizowanego jest spowodowane nieumiejętną, niefachową obsługę i nieprzestrzeganiem obowiązku przeglądu i konserwacji.

Często również personel obsługujący maszyny usiłuje sam reperować uszkodzony sprzęt, w wyniku czego następuje poważniejsze uszkodzenie względnie nawet zniszczenie części maszyny, której na rynku zakupić nie można. Wtedy maszyna o dużej pracochłonności staje się bezużytecznym sprzętem.

Szkolenie obsługi sprzętu zmechanizowanego stanowi więc jedno z zasadniczych zadań zakładów żywienia zbiorowego. Maszyny i sprzęt techniczny winien obsługiwać personel przeszkolony nie tylko teoretycznie lecz również i praktycznie.

Aby sprzęt zmechanizowany pracował wydajnie, należy w określonych odstępach czasu dokonywać przeglądów, niezależnie od okresowych oliwień części narażonych na ścieranie.

Dodatkowym, niezmiernie ważnym problemem jest sieć warsztatów remontowych. Sieć ta jest dzisiaj jeszcze za szczupła, a każdy postój przymusowy maszyny to strata wielu setek złotych. Zabezpieczenie zaplecza dla urządzeń zmechanizowanych, używanych w zakładach żywienia zbiorowego, przez zwiększenie ilości terenowych warsztatów reperacyjnych — to jedno z zadań, jakie stoją przed nowopowołanym Ministerstwem Drobnej Wytwórczości.

JAN RETERSKI

TECHNOLOGIA I HIGIENA ŻYWIENIA

Potrawy z koniny

Tradycyjna niechęć do mięsa końskiego w Polsce była dotychczas trudną przeszkodą przy wprowadzaniu w szerszym zakresie na rynek mięsny tego pełnowartościowego surowca. Nawet poważne głosy naukowe nie zdołały przełamać narosłego uprzedzenia do koniny. Były wprawdzie uruchomione jatki końskie, ale korzystały z nich nieliczne jednostki. specjalni amatorzy albo właściciele prywatnych restauracji, którzy mięso końskie, jako tańsze, podawali w swych zakładach pod nazwą wołowiny. Skoro więc mięso końskie można po odpowiednim przyrządzeniu i przyprawieniu smakowym podać jako wołowinę — smakowe uprzedzenia do koniny stają się nieuzasadnione. Zerwijmy więc z tradycją — śmiało wprowadźmy koninę do produkcji, nie podszywając jej pod nazwę innego mięsa.

Mięso końskie różni się od mięsa wołowego następującymi cechami: włókna tkanki mięsa końskiego są dłuższe i cieńsze, mięso to jest twardsze od wołowego (nawet u zwierzęcia w tym samym wieku), ma barwę ciemno-czerwoną, ciemniejszą od innych mięs; na powietrzu szybko obsycha i ciemnieje, nabierając barwy brunatno-czerwonej. Tłuszcz koński jest w przeciwieństwie do wołowego — łatwo topliwy, miękki, daje się swobodnie rozgniatać w palcach, po przetopieniu zestala się do stanu półpłynnego. Kolor tłuszczu końskiego zależnie od wieku i płci zwierzęcia zmienia się od białego aż do żółto-brunatnego. Kości żebrowe, których jest 18 par (bydło rogate ma tylko 13 par) są płaskie, szerokie, o ostrych i nierównych brzegach.

Mięso końskie jest mięsem pełnowartościowym, zbliżonym w swym składzie do mięsa wołowego, co ilustruje poniższa tabelka:

	Woda	Substancje azotowe %	Tłuszcz	Ciała bezazotowe lub węglowodanu %	Popiół %
Mięso wołowe średniotłuste	72.52	20.59	5.53	—	1.12
Mięso końskie	74.20	21.50	2.50	0.80	1.—

Obecność węglowodanów nadaje mięsu końskiemu specyficznie słodki, mdły smak. Dotychczasowe uprzedzenia streszczały się właśnie do podkreślenia tego specyficznego smaku koniny. To nie jest powód, dla którego mielibyśmy odrzucić mięso końskie z produkcji, gdyż smak ten i zapach można przez umiejętny sposób przyrządzenia zupełnie zmienić.

O lepszy smak i aromat koniny

Mięso końskie dostarczone do zakładu, mimo przejścia okresu dojrzewania, nie powinno być natychmiast brane do produkcji. Tusza końska po rozebraniu i wytrybowaniu powinna być poddana kruszeniu przez 1 dobę do 4 w specjalnych warunkach.

Mięso końskie rozebrane na poszczególne elementy najlepiej przechowuje się w temp. od 5 do 8⁰. Aby nadać mu lepszy smak i aromat, należy powierzchnię każdego kawałka obłożyć rozdrobnioną włoszczyzną, w skład której wchodzi: pietruszka, por, seler, cebula i marchew. Włoszczyznę opłukaną i obraną ucieramy na tarce jarzynowej lub drobno krajemy. W czasie przechowywania mięsa końskiego, obłożonego jarzynami, zapach włoszczyzny przenika mięso tak, że zatraca ono swój właściwy aromat.

Rozróżniamy trzy sposoby przechowywania mięsa przed użyciem do produkcji, w zależności od przeznaczenia na poszczególne potrawy:

1. Najbardziej miękkie części mięsa bez kości obficie przełożyć i obłożyć rozdrobnionymi jarzynami. Czas kruszenia 1 — 2 doby. Dla szybszego kruszenia należy mięso skropić olejem jadalnym. Mięso to przeznaczamy na befsztyki, rumsztyki, bryzole, szaszłyki, rozbratle, rozbefy, befsztyk tatarski i mięsa mielone.

2. Mięso wytrybowane i rozebrane przełożyć i obłożyć jarzynami, jednocześnie każdą warstwę mięsa lekko skropić octem. Czas kruszenia 1—3 doby. Mięso to przeznaczone jest na gulasze, paprykacze, boeuf Strogonow, zrazy: węgierskie, nelsońskie, zawijane, bite i pieczenie oraz na mięsa gotowane, które będą traktowane jako półfabrykat do sporządzenia farszu na pierożki, naleśniki i zapiekanki oraz pasztet.

3. Mięso wytrybowane i rozebrane przełożyć jarzynami i obficie warstwami skropić octem lub przełożone jarzynami włożyć po upływie ½—1 doby do przegotowanego octu (ocet 6%. 1 litr octu na 1 litr wody, ziele i liść bobkowy 0.001). Czas przetrzymania w occie 2—3 doby. Mięso to po naszpikowaniu słoniną przeznaczamy na sztufady i pieczenie na dziko.

Mięso końskie poddane przed produkcją wyżej wymienionym zabiegom, po przerobieniu na potrawy nie różni się smakiem od wołowiny. Z mięsa końskiego możemy produkować wszystkie potrawy poza smażonymi w panierówce, pierwszeństwo będą miały potrawy smażone, sauté i mięsa w ostrych sosach oraz mielone farsze z mięsa gotowanego.

Kości i podroby

Pozostałe przy rozbieraniu i trybowaniu mięsa kości nadają się na wywary do zup i rosoły. Aby otrzymać klarowny wywar, należy kości przed gotowaniem sparzyć wrzątkiem i wodę tę odlać. Dalej postępować jak z kośćmi wołowymi.

Podroby końskie nadają się również do produkcji pełnowartościowych dań. Ozór należy peklować jak wołowy. Wątroba jest znacznie miększa od wołowej, nadaje się jako dodatek do pasztetu. Mózg jest nieco twardszy od wołowego, przeznaczamy go na kotleciki po wiedeńsku. Serce po ugotowaniu jest bardzo miękkie, nadaje się do obsmażenia po wiedeńsku i w cieście. Nogi końskie w połączeniu z wołowymi dają po wygotowaniu sztywną galaretę, którą możemy używać przy sporządzaniu auszpiku zamiast żelatyny.

Mięso końskie, jako twardsze, należy dłużej rozmiękczać niż inne rodzaje mięs, co powinno być wzięte pod uwagę przy opracowywaniu harmonogramu prac dla zakładów, których produkcja oparta będzie na koninie. Czas potrzebny do rozmiękczenia dojrzałej już tkanki mięsa końskiego dochodzi do 5 godzin.

Ubytki w czasie przyrządzania termicznego są większe, aniżeli przy mięsie wołowym. Podaję tymczasowo osiągnięte wyniki ubytków termicznych: gotowanie — do 50%, duszenie i pieczenie od 36 do 44%, smażenie od 24 do 27%, zrazy mielone i kotlety od 21 do 23%.

Warszawskie Zakłady Gastronomiczne i Krakowskie Zakłady Gastronomiczne wykonały pionierską robotę, otwierając placówki gastronomiczne, których produkcja mięsna oparta jest wyłącznie na mięsie końskim. Zakłady te cieszą się dużym powodzeniem. Wskazane byłoby, aby wszystkie większe przedsiębiorstwa poszły za przykładem Warszawy i Krakowa.

STEFANIA PODEDWORNA

LITERATURA:

Prof. dr farm. St. Krauze — Towaroznawstwo Produktów Spożywczych.

Prac. zbior. pod red. G. G. Skrobańskiego — Towaroznawstwo Produktów Spożywczych.

Prof. dr A. Trawiński — Mięsoznawstwo.

ODPOWIEDZI REDAKCJI

Zarząd Państw. Uzdrowisk — Duszniki Zdrój.

Dziękujemy za uwagi, które postaramy się wykorzystać już w najbliższym czasie.

Szpital Powiatowy — Tarnowskie Góry.

Dziękujemy za list i odpis protokółu z posiedzenia Komisji Kuchenno-Gospodarczej, której życzymy powodzenia w dalszej pracy. Czekamy na zapowiedziane wiadomości.

Szpital Miejski Nr 3 — Nowy Bytom-Bielszowice.

I my jesteśmy zdania, że „Żywienie Zbiorowe" powinno być prenumerowane przez wszystkie szpitale. Postaramy się o to, aby w każdym numerze znalazł się materiał dotyczący przyrządzania potraw dietetycznych.

Potrawy mączne

Rola potraw mącznych w żywieniu człowieka polega na dostarczaniu wartości kalorycznej. Wartością kaloryczną nazywamy ilość energii, którą dany pokarm dostarcza człowiekowi po spożyciu. Ta ilość energii mierzona jest w jednostkach zwanych kaloriami. Bez ciągłego dopływu energii, zawartej w pokarmach, człowiek nie może żyć; podobnie np. wszystkie silniki do wykonywania pracy potrzebują ciągłego dopływu energii, dostarczanej im pod postacią paliwa lub prądu elektrycznego. Im większego wysiłku mięśniowego wymaga praca człowieka, tym większą wartość kaloryczną musi przedstawiać pokarm. Pokarmy mączne i tłuszcze są dobrymi źródłami energii, powinny więc odegrać dużą rolę w żywieniu ludzi, pracujących fizycznie.

Rola naszych pokarmów nie ogranicza się na dostarczeniu energii do życia. Aby mogły one zaspokoić wszystkie potrzeby człowieka, muszą jeszcze zawierać dostateczną ilość białka, witamin i składników mineralnych. Pokarmy mączne zawierają dość dużą ilość białka, lecz jest to białko gorszego gatunku, nie wystarczające do utrzymania człowieka przy życiu i w dobrym zdrowiu. Innych składników naszego pożywienia pokarmy mączne, z wyjątkiem jarzyn strączkowych, zawierają niewiele.

Potrawy mączne muszą więc być dopełnione mięsem i jarzynami, jajami, mlekiem, serem lub owocami. W żadnym wypadku kluski i kasza nie mogą zastąpić mięsa, jak i mleka ani jarzyn.

Pokarmy mączne poza strączkowymi otrzymuje się przez przemiał ziarna zbożowego. Ziarno okryte jest kilkoma okrywami. Tuż pod nimi znajduje się warstwa najbogatsza w odżywcze składniki, a więc w związki mineralne (zwłaszcza fosfor, żelazo) witaminy (zwłaszcza grupy B) i białko. Środek ziarna wypełniony jest mączką. Z tego powodu najbardziej odżywcza jest mąka ciemna (wysokiego przemiału), gdyż zawiera ona całą, pełną zawartość ziarna. Im mąka jest bardziej odsiana, bielsza i delikatniejsza, tym mniej jest pożywna, bo wraz z otrębami odsiewa się składniki, zawarte tuż pod okrywą ziarna.

Chleb

W produkcji gastronomicznej mąki z wysokiego przemiału nie stosujemy. Służy ona do wypieku chleba. Należy pamiętać, że chleb ciemny, razowy tak żytni jak i pszenny, jest o wiele bardziej wartościowy niż bułki lub chleb pytlowy, chociaż pieczywo białe jako delikatniejsze w smaku jest bardziej poszukiwane. Ponieważ jednak chleb ciemny jest korzystniejszy dla naszego zdrowia, należy go stosować w żywieniu zbiorowym jak najszerzej bądź to do kanapek, bądź jako dodatek do obiadu.

Zakłady gastronomiczne, które we własnym zakresie chleba nie wypiekają, muszą ograniczyć się tylko do słusznych wymagań, stawianych dostawcy. Chleb ma być dostarczany w warunkach higienicznych, niezgnieciony, niepołamany, niespleśniały i czysty. Ma też być przechowywany zgodnie z ustawą sanitarną, która reguluje sposób obchodzenia się z pieczywem.

Kasze

Do kasz zaliczamy krupy, kaszę łamaną, siekaną, polerowaną. Zgodnie z tym, co było powiedziane o wartości mąki z pełnego wymiału, należy stwierdzić, że im kasza jest mniej polerowana, tym jej wartość odżywcza jest wyższa.

Kasza jęczmienna siekana jest pożywniejsza od perłowej, chociaż ta ostatnia jest delikatniejsza. Najmniej pełną wartość ma kasza krakowska, manna i ryż. Są one zupełnie oczyszczone z okryw niosących białko zapasowe, związki mineralne i witaminy. Należy więc w produkcji stosować często kasze siekane z grubego przemiału.

Potrawy jarskie z kaszy

Do potraw jarskich z kaszy zaliczyć należy: 1. kasze sypkie z dodatkiem sosu; 2. zapiekanki z kaszy z dodatkiem grzybów świeżych lub suszonych oraz jarzyn, ułożonych warstwami na przemian z kaszą lub z kaszą wymieszaną z sosem; 3. kotlety z kaszy wymieszanej z dodatkami; 4. kasze rozklejane studzone, stosowane jako deser, jak ryż ze śmietaną, kasze sypkie na mleku z sosem waniliowym, sokiem lub marmoladą, ubijane kremy z manny na mleku lub przecierze owocowym z dodatkiem owoców surowych.

Kaszę można przyrządzać kilkoma sposobami. Rozklejaną kaszę stosuje się do kleików i zup (np. krupnik, zupa z manny). **Kaszę rozklejaną** należy przyrządzać w następujący sposób: kaszę opłukać, zalać około pięciokrotną ilością wody, dodać tłuszczu. Gotować na słabym ogniu, powoli, aby normalnie pęczniała, w dużym naczyniu, bez przykrycia, bo łatwo kipi i wylewa się poza naczynie. Drobne kasze przed wrzuceniem należy wymieszać z zimnym płynem, wlać na wrzątek, mieszając zagotować. Gotować powoli, na słabym ogniu. Kasze rozklejane solić na dogotowaniu.

Kasza na pół sypka ma małe zastosowanie w kuchni polskiej. Przyrządza się ją zwykle na zapiekanki, kotlety i w kuchni dietetycznej. Do takiej kaszy stosuje się 3-krotną objętość cieczy w stosunku do surowca wyjściowego.

Najszersze zastosowanie ma **kasza sypka.** Sypkość kaszy zależy od stosunku wody do kaszy. Przeciętnie kasza gotowana na sypko wchłania 2 razy tyle wody ile jest kaszy. Kasze drobne wchłaniają mniej wody niż kasze grube. Np. drobna kasza jęczmienna wchłania 1,5 objętości wody w stosunku do objętości surowca, pęczak

zaś do normalnego ugotowania potrzebuje 2,5 raza wody w stosunku do swej wagi wyjściowej. Kasza hreczana palona o ziarnach całych wchłania do 2 objętości płynu, podczas gdy kasza hreczana drobniejsza potrzebuje przy przyrządzaniu na sypko najwyżej 1,5 objętości.

Przy gotowaniu kaszy sypkiej jęczmiennej, jaglanej i hreczanej palonej należy kaszę zmierzyć, odmierzyć dwa razy tyle wody ile było kaszy. Do wody dodać sól do smaku, zagotować ją. Kaszę opłukać, wrzucić na wrzącą wodę. Odsunąć kaszę z silnie nagrzanej płyty, aby zapobiec przypalaniu. Gdy kasza podgotuje się i woda w nią wsiąka, kaszę wymieszać, naczynie nakryć i wstawić do piekarnika. Gdy kasza zmięknie i trochę odparuje, wyjąć ją z piekarnika. Kaszę można też ugotować na sypko na powierzchni kuchni, ustawiając na brzegu kuchni w miejscu mniej nagrzanym, aby uniknąć przypalenia. Taką kaszę należy dogotować pod pokryciem.

Kasze omielane, jak kasza krakowska, manna, hreczana łupana niepalona są pozbawione wierzchniej warstwy, w skład której wchodzi w dużej ilości białko roślinne. Warstwa ta sprawia, że w czasie gotowania poszczególne grupy nie sklejają się i kaszę taką łatwo jest ugotować na sypko. Chcąc ugotować na sypko krupy pozbawione warstwy białkowej, należy przyrządzić je w następujący sposób:

Kaszę odsiać, dodać na 1 kg kaszy 2 białka (lub 1 jajo) i rozetrzeć kaszę z białkiem tak aby krupy byłv otoczone białkiem. Zatartą białkiem kaszę rozłożyć cienką warstwą na brytfannie i wysuszyć w ciepłym (nie gorącym) piekarniku, gdy kasza jest sucha rozkruszyć ją, jeżeli zbiła się w grudki i dalej postępować jak zwykle, gdy chcemy kaszę gotować na sypko. Zatartą i wysuszoną kaszę można przechowywać czas dłuższy w suchym magazynie.

Najprostszymi daniami mącznymi są kasze sypkie, podane z sosami. Są to dania łatwe w wykonaniu, pożywne i sytne. Sosy stosowane do tych potraw powinny być ostre, o wybitnym smaku i zapachu, jak: sos grzybowy, pomidorowy, sos na kiełbasie lub gulaszowy, sos mięsny. **Podawanie kaszy z wymienionymi sosami daje dania dobrze uzupełniające się pod względem odżywczym i smakowym.**

Bardziej pracochłonne są zapiekanki. Potrawy te sporządza się z kaszy ugotowanej na pół sypko i ułożonej warstwami w brytfannie na przemian z warstwą dodatku (farszem z duszonych jarzyn mieszanych, z kapusty, grzybów, sera itp.). Zapiekankę z kaszy można też przyrządzić mieszając wypieczoną kaszę z sosem, którego część służy do polania powierzchni. Do zapiekanek z kaszy stosuje się na dodatek surówki sezonowe (z ogórka, pomidorów, zielonej sałaty itp.).

Najwięcej pracy wymagają jarskie kotlety z kaszy. Przyrządza się je z tych samych podstawowych produktów, które służą do przyrządzania zapiekanek. Różnica w wykonaniu polega na tym, że część ugotowanej kaszy należy zemleć i zmieszać z dodatkami. Z masy tej wyrabia się w bułce kotlety. Do kotletów z kaszy stosuje się najczęściej jako dodatek sos lub surówkę sezonową.

Ilość surowca na 1 porcję do potraw z kasz wynosi: kasza rozklejona w zupie 20 g, kasza sypka do zupy 30 g, co daje wagę końc. ok. 60—80 g, kasza sypka na II danie 85—100 g, co daje w końcu ok. 300 g, kasza sypka na dodatek do II dania 70 g, co daje w końcu ok. 200 g, kasza do zapiekanek (z dodatkiem mięsa, grzybów, jarzyn) 85—100 g, co daje w końcu ok. 300 g, kasza na kotlety 60—80 g, co daje w końcu ok. 240 g.

Kluski

Jednym z najbardziej w Polsce rozpowszechnionych pokarmów mącznych są **ciasta gotowane.** Ciasta te, zwłaszcza wszelkiego rodzaju kluski i pierogi mają duże znaczenie w karcie obiadowej zakładów żywienia zbiorowego. Ciasto może być poddane wszystkim procesom znanym w kucharstwie z wyjątkiem duszenia.

Z mąki i cieczy powstaje ciasto dzięki obecności w mące glutenu, który jest białkiem roślinnym. Posiada on zdolności wchłaniania wody i pęcznienia, pod wpływem wody staje się ciałem ciągliwym i skleja inne składniki mąki, tworząc razem gąbczastą masę ciasta. Do powstania więc ciasta niezbędne są dwa czynniki: mąka i woda. Dla dodania ciastu spoistości, elastyczności i dla podniesienia jego wartości odżywczej, stosuje się dodatek jaja. Nawet mała ilość jaja uzupełnia wartość ciasta i sprawia, że pokarm taki jest znacznie lepiej wykorzystany i przerobiony przez ustrój człowieka.

Czynność łączenia składników ciasta nazywa się wyrabianiem. Ma ono na celu nie tylko staranne wymieszanie składników, ale pod wpływem wyrabiania do ciasta wtłacza się powietrze przez co tworzy ono coraz pulchniejszą masę. Dobrze wyrobione ciasto jest lśniące, gładkie, w przekroju porowate (zawiera banieczki powietrza). Takie ciasto po ugotowaniu jest pulchne, soki trawienne łatwo w nie wsiąkają i łatwo je trawią. Ciasto niedbale wyrobione jest zbite, twarde, nie wyrasta w czasie gotowania, jest ciężej strawne.

Ciasto należy: zarabiać z odpowiednią ilością jaj i wody, starannie wyrabiać; wrzucać na wrzącą osoloną wodę, gdy ciasto podpłynie, zatraci zapach surowizny, wyjąć je cedzakiem, odcedzić, przelać wodą, odsączyć; po osączeniu ciasto wykładać do misek, oblać tłuszczem aby się nie zlepiło i jak najszybciej wydawać. Gotować partiami, w miarę wydawania.

Stosowanie **ciasta fabrycznego** w zakładzie żywienia zbiorowego jest bardzo opłacalne, gdyż odciąża warsztat i ręce ludzkie od wykonywania wysoce pracochłonnych czynności, jakimi są zarabianie, wałkowanie i krajanie ciasta. Zwłaszcza opłacalne jest stosowanie wermiszelu z ciasta jajecznego I gatunku, który jest nadzwyczaj wydajny, gdyż przyrost ciężaru w czasie gotowania wynosi od 300 do 400% w stosun-

ku do ciężaru surowca. Ciasto II gat. daje 200—300% przyrostu, zapewne w zależności od gatunku mąki i jej zdolności pęcznienia w czasie gotowania w wodzie. Najbardziej pęcznieje mąka pszenna niskiego przemiału, przerobiona z pszenicy „szklistej".

Prawidłowe gotowanie makaronu fabrycznego

A. Makaron świeży i prawidłowo magazynowany: 1. Zagotować dużą ilość wody z solą; 2. makaron połamać na małe kawałki, opłukać, odsączyć; 3. partiami wrzucać na wrzącą, osoloną wodę, ugotować w naczyniu ustawionym na płycie (nie na otwartym płomieniu); 4. wybierać cedzakiem, spłukiwać w drugim garnku z gorącą osoloną wodą, odsączyć starannie; 5. wydzielać porcje na ogrzane talerze.

Ciasto gotować porcjami, w miarę wydawania.

B. Makaron magazynowany w złych warunkach: 1. zagotować dużą ilość wody, wrzucić makaron, obgotować kilka razy, wybrać cedzakiem, opłukać pod bieżącą wodą; 2. zagotować równocześnie wodę osoloną w drugim naczyniu, obgotowany makaron wrzucić na wrzącą wodę, dogotować; 3. dalej postępować jak podano wyżej.

Ilość surowca stosowana do potraw z ciasta gotowanego: mąka do makaronu jako dodatek do zup 40 g, mąka do makaronu na II danie 100—120 g.

Kluski fabryczne — wermiszel I gat. do zup 30 g, co daje końcową wagę ok. 90 g, kluski fabryczne na dodatek do II dania II gat. 100 g, co daje końcową wagę ok. 200 g, kluski fabryczne na II danie 120 g, co daje końcową wagę ok. 240 g, kluski fabryczne na zapiekanki (zależnie od ilości dodatku), 80—100 g, co daje końcową wagę ok. 240—300 g.

Z ciasta kluskowego można przyrządzać kluski krajane, łazanki, makaron drobny. Makaron i kluski własnego wyrobu lub fabryczne podaje się, okraszone masłem lub słoniną, z różnymi dodatkami, jak z serem, z sosami o wybitnym smaku i zapachu, z jarzyną (np. z pomidorami duszonymi, z kapustą kiszoną) lub pod postacią zapiekanek, bądź wymieszane z sosem, podobnie jak zapiekanki z kaszy, bądź z innymi dodatkami jak farszem z kapusty, grzybów, pomidorów, jabłek. Są to dania łatwe do wykonania, a w wypadku zastosowania makaronu fabrycznego — mało pracochłonne.

Pierogi są potrawą bardzo pracochłonną. Nadają się więc tylko do ograniczonej produkcji i mogą mieć zastosowanie tylko przy innych, mało absorbujących potrawach. Nadzienie do pierogów może być przyrządzone z jarzyn (kapusty cukrowej, kiszonej, ziemniaków z serem), grzybów, owoców. Podaje się je okraszone słoniną, masłem, czasem ze śmietaną.

Ciasto ziemniaczane stanowi odrębną grupę ciast gotowanych. Ciasto to jest tanie, pożywne i bardzo mało pracochłonne. Przyrządza się je z zimnych gotowanych ziemniaków w stosunku mniej więcej 65% do mąki. Ciasto to należy sporządzać tuż przed wydawaniem posiłków, gdyż szybko rzednieje, zwłaszcza gdy ziemniaki użyte do tego ciasta są w ostatniej chwili ugotowane. Toteż w zakładach, które rozporządzają pomieszczeniem chłodzonym, ziemniaki należy gotować wieczorem, przechować je w chłodni i następnego dnia dopiero zużyć. Potrawy z ciasta ziemniaczanego mogę być stosowane na drugie danie (kluski z sosem, knedle nadziewane) lub na deser (knedle z owocami, pierożki leniwe z cukrem).

Ciasta smażone stanowią też dużą pozycję w karcie obiadowej zakładów. Należą do nich naleśniki, bliny, racuchy, owoce smażone w cieście.

Dużą, urozmaiconą grupę tanich dań stanowią tzw. paszteciki w naleśniku, stosowane jako drugie danie, podawane z sosami, surówkami lub sałatkami. Do nadziania tych naleśników używa się farszu z kapusty, szpinaku, grzybów, kaszy przyrządzonej jak na zapiekanki.

Inną odmianę potraw jarskich z naleśników stanowią desery. Naleśniki z masą z surowych owoców, z marmoladą, serem słodkim, pianką owocową, kremem waniliowym, są często stosowane w zakładach żywienia zbiorowego, podobnie jak bliny, jabłka lub rabarbar w cieście.

Inż. ZOFIA CZERNY

Witamina C w kapuście

Ogólnie przyjęte normy żywnościowe podają jako dzienną dawkę witaminy C dla dorosłego człowieka 70—75 mg.

Jeśli rzucimy okiem na jakąkolwiek z tablic ilustrujących zawartość witaminy C w dostępnych dla nas owocach i warzywach, to wydaje się, że pokrycie zapotrzebowania na tę witaminę w normalnych warunkach aprowizacyjnych nie powinno przedstawiać trudności. W okresie letnim i jesiennym, gdy jest obfitość owoców i warzyw, nie ma istotnie obawy o niedostateczny dowóz witaminy C. Zimą jednak, kiedy w naszym klimacie jedynym niemal dostępnym owocem są jabłka, które nie są poważnym źródłem witaminy C, zagadnienie dowozu witaminy C w ilościach wystarczających dla utrzymania zdrowia staje się niezwykle doniosłe. Jeszcze gorzej przedstawia się ta sprawa w okresie przednówka. Zanim pojawią się świeże owoce i jarzyny, obserwujemy u ludzi objawy hypowitaminozy, a więc zmęczenie, osłabienie, bóle stawów i zwiększoną skłonność do infekcji. W tym okresie, biorąc praktycznie, głównym źródłem witaminy C są ziemniaki, gotowane warzywa, surówki oraz kiszona kapusta.

Kapusta zajmuje czołowe miejsce wśród produktów, które przez cały rok pomagają nam do pokrycia zapotrzebowania na witaminę C. Ka-

pustę spożywamy pod różnymi postaciami, bądź to w formie gotowanej, bądź na surowo oraz kiszoną, którą również podać można w formie gotowanej lub surowej.

Kiszenie kapusty polega na poddawaniu jej samorzutnemu zakwaszaniu wskutek fermentacji mlekowej.

Produkty kwaszenia mają tę zaletę, że są łatwe do przechowywania, a obecność kwasu mlekowego stwarza odpowiednio kwaśne środowisko dla zachowania witaminy C. Taniość i łatwość przerobu czynią z produktu tego jedną z najpopularniejszych pozycji w jadłospisie zimowym i wiosennym.

W literaturze zagranicznej, zwłaszcza radzieckiej, znajdujemy wiele prac na temat zawartości witaminy C w kapuście słodkiej i kwaszonej. Ponieważ w naszej literaturze fachowej nie mamy tych danych, zajęłam się zbadaniem kapusty na zawartość kwasu askorbinowego. Praca ta wykonana była w Oddziale Badania Żywności Państwowego Zakładu Higieny w Łodzi*).

W związku z przystąpieniem do pracy, weszłam w kontakt z Łódzką Spółdzielnią Ogrodniczą, która jest głównym wytwórcą kiszonej kapusty na terenie Łodzi. Stosowano do przetwórstwa trzy gatunki kapusty: Amager, Brunświcką i Sława. Zbadałam 15 główek tych trzech odmian. Z nich najbardziej nadająca się do przetwórstwa (wg opinii wytwórców), trwała na przechowanie i wydajna była Amager, która stanowiła 80% ogólnej produkcji. Badania wykazały nast. zawartość kwasu askorbinowego w mg na 100 g produktu: Amager — od 31 do 67 mg, Brunświcka — od 29 do 78 mg. Sława — od 29 do 49 mg. Zauważono, że główki małe są bogatsze w witaminę C i że gatunek Sława wydaje się z wymienionych trzech gatunków najuboższy pod względem zawartości kwasu askorbinowego.

Stwierdzono, że ilość witaminy C jest uzależniona od rozmieszczenia w główce kapusty: głąb jest najbogatszy w witaminę C, liście wewnętrzne wykazują większą koncentrację witaminy C niż zewnętrzne. Wyniki te wskazują na racjonalność użycia do kiszenia całej kapusty wraz z głąbem.

W pierwszych dniach po zakiszeniu zawartość kwasu askorbinowego w soku była niższa niż w kapuście, co można tłumaczyć warunkami utlenienia, ze względu na obecność wypartego przez sok tlenu powietrza. Przez następne dwa tygodnie wartości te były mniej więcej równe, po tym czasie zawartość witaminy C w soku była już wyższa niż w kapuście. Dla soku średnia liczba zawartości witaminy C wynosiła 35,2 mg, a dla kapusty 31,1 mg na 100 g produktu. Po ukończeniu doświadczenia kapusta wyjęta z basenu przedstawiała produkt organoleptycznie dobry, była jędrna, chrupka, o smaku kwaśnosłonawym, zapachu charakterystycznym dla kapusty.

Jeśli jako średnią wartość dla kwasu askorbinowego w kapuście świeżej przeznaczonej do kiszenia przyjąć około 45 mg, to biorąc pod uwagę, że normy wydajności dla kiszonej kapusty w stosunku do surowca przyjmuje się na 60—75%, łatwo wyliczyć, że w ten sposób otrzymano około 50% witaminy C, która zachowała się w produkcie po zakiszeniu. Według radzieckiego badacza prof. Skrobańskiego, można otrzymać 70—90% wydajności w zawartości witaminy C a nawet więcej, o ile zachowa się specjalne warunki, jak: silne ubijanie, dodawanie czystych kultur kwasu mlekowego, szybki proces fermentacji i szybkie narastanie kwasowości.

Badania zawartości kwasu askorbinowego kapusty kiszonej, nabytej w różnych punktach sprzedaży detalicznej, tj. w spółdzielniach i sklepach prywatnych, wykazały, że rozpiętość w zawartości witaminy C była duża. Na badanych 17 kapust, z siedmiu otrzymano 28—38 mg witaminy C, trzy zawierały 19—21 mg, cztery poniżej 10 mg, trzy były zupełnie pozbawione kwasu askorbinowego. Stwierdzono, że kapusty nie zawierające kwasu askorbinowego były albo zepsute, albo pozbawione zupełnie soku, a więc wystawione na utlenienie. Zawartość witaminy C w kapuście przedstawiającej się dobrze pod względem organoleptycznym wahała się od 9 do 38 mg na 100 g produktu. Widzimy zatem, że na zasadzie własności organoleptycznych trudno jest trafnie wnioskować o zawartości witaminy C w kapuście kiszonej.

Mamy wrażenie, że najszybsze straty witaminy C powstają w czasie sprzedaży detalicznej kapusty kiszonej. Istotną wartość kiszonej kapusty stanowi bezsprzecznie zawarty w niej kwas askorbinowy, dlatego też ilość jego nie powinna być mniejsza niż 25 mg na 100 g produktu.

Prawidłowo ukiszona kapusta zawiera zwykle dużo, bo 25—40% soku. Przy beczkowaniu kapusty do wysyłki zostawia się około 10%. Sok taki można wykorzystać, gdyż jak widzimy, jest on dobrym źródłem witaminy C.

Zbadano również wpływ pasteryzacji na zawartość witaminy C w soku kapuścianym.

Okazało się, że sok pasteryzowany praktycznie zachował całkowitą zawartość kwasu askorbinowego, podczas gdy niepasteryzowany wkrótce ją stracił. Sok pasteryzowany zachował do końca doświadczeń jasną barwę, kwasowość nie uległa zmianie. Sok niepasteryzowany szybko zciemniał, obserwowano przy tym stały wzrost kwasowości.

Sok kiszonej kapusty można więc łatwo zużytkować jako źródło witaminy C, należy go tylko poddać uprzednio pasteryzacji w celu zniszczenia fermentu, przyspieszającego utlenienie witaminy C.

Inż. ZOFIA MARKUZE

*) Praca ta drukowana jest w całości w rocznikach PZH, do których odsyłamy wszystkich, którzy chcieliby zapoznać się ze szczegółami badań (Red.).


Biblioteka

Proszek jajowy

Wiemy, że jajo zawiera wszystkie składniki pokarmowe, potrzebne organizmowi człowieka, a więc białko, tłuszcze i sole mineralne. Skład procentowy tych składników przedstawia się następująco:

Składnik	całe jajo	części jadalne (bez skorupy)
ciała białkowe	11%	12,7%
„ tłuszczowe	9,9%	11,4%
węglowodany	0,6%	0,7%
substancje mineralne	14%	1,2%
woda	64,5%	74%

Jak widzimy, skorupa stanowi około 13% wagi jaja.

Ciała białkowe i tłuszczowe znajdują się w jaju w formie łatwo przyswajalnej przez organizm. Sole mineralne zawierają dużo fosforu i żelaza, gdyż 100 g jaja (bez skorupy) zawiera 54 mg wapnia, 185 mg fosforu i 3 mg żelaza. Wartość kaloryczna jaja jest odpowiednio wysoka. Wynosi ona 158 kal. w 100 g jaja. Wartość odżywcza 2 jaj odpowiada 320 g mleka lub 165 g befsztyku lub 175 g móżdżku. Jaja zawierają również duże ilości witamin, szczególnie A, B i D, nie zawierają natomiast witaminy C.

Ogół ludności docenia znaczenie odżywcze jaja, o czym świadczą roczne liczby spożycia, które wynoszą w Polsce 77 sztuk i w Danii 62 szt. na głowę ludności. Anglia przydziela miesięcznie 2 jaja, czyli 24 szt. rocznie na osobę.

Jeżeli do wymienionych zalet jaja dodamy łatwość przygotowywania potraw i różnorodność form ich przyrządzania, to jasne się staje, jak cennym artykułem jest ten produkt.

Jednak cenny ten artykuł ma niestety jedną wybitną wadę. Produkcja jaj nosi wyraźnie charakter sezonowy. Przeszkoda ta jest niepokonalna i pociąga za sobą odpowiednie wahania cen. Zimą cena jaj jest co najmniej o 50% wyższa od ceny wiosennej, co stanowi poważne utrudnienie w gospodarce planowej, gdyż uniemożliwia stosowanie stałej kalkulacji w żywieniu zbiorowym. Ponadto nierównomierna podaż zmienia sezonowo procentowy udział jaj w jadłospisach zakładów gastronomicznych.

Już od dawna podjęto próby konserwowania jaj dla przetrzymania ich z okresu dużej podaży na okres zimowy. Badania naukowe ustaliły szereg metod, z których najlepszą jest przechowywanie jaj w chłodni, w temperaturze od + 0,5° do — 0,5° i w odpowiedniej wilgotności (80 — 85%). Sposób ten jest jednak drogi, gdyż wymaga budowy bardzo kosztownych pomieszczeń składowych. Ponadto stałe chłodzenie wymaga instalacji maszyn chłodniczych i dużego zużycia prądu elektrycznego. Dalszą wadą jest nieekonomiczne wykorzystanie powierzchni chłodniczej, gdyż na m² można złożyć, magazynując jaja, 1/2 — 1/3 ilości innych środków spożywczych składowanych w chłodniach.

Znacznie tańszą metodą jest przechowywanie jaj w wodzie wapiennej. Mimo szczegółowych badań i znacznej na skutek tych prac osiągniętej poprawy jaj wapnowanych, jakość ich jednak jest zawsze niższa od jaj świeżych, a co za tym idzie, przydatność dość ograniczona.

Dla obu sposobów przechowywania potrzebne są jaja świeże, całe i zupełnie czyste. Przy dużym obrocie jajami zdarza się jednak zawsze pewien procent jaj niehandlowych tj. małych, zanieczyszczonych, o pękniętej skorupie itp. Wprowadzanie ich do obrotu po niższej cenie nie daje pożądanych rezultatów, gdyż spożywca lęka się towaru drugiego gatunku i woli zapłacić raczej wyższą cenę za towar gwarantowany. Jaja niehandlowe wymagają więc przeróbki. W tym celu zastosowano dobrą, lecz kosztowną metodę zamrażania jaj. Po wybiciu, wymieszaniu i pasteryzacji zamraża się masę jajową w puszkach do — 15° i przechowuje w niskich temperaturach. Metoda ta jest nawet droższa od składowania jaj w skorupie w chłodniach, daje jednak towar pełnowartościowy. Z mrożonej masy jajowej można uzyskać te same produkty spożywcze co z jaja świeżego, oprócz jaja w szklance, jaja na twardo czy na miękko i pianki z białka.

Jak już zaznaczono, metoda ta jest kosztowna oraz wymaga dużej ilości białej blachy, która jest artykułem nader cennym. Wielkość jednostki opakowania wynosi 12,7 kg, co stanowi równowartość 300 jaj.

Masa jajowa po odmrożeniu nie może być przechowywana i musi być zużyta jednorazowo. Dla małych placówek żywienia zbiorowego zużycie jednorazowe takiej ilości masy może nastręczać trudności, dużym zaś trudno dopasować zapotrzebowanie do ilości odpowiadającej całej puszce. Wysoki koszt produkcji i przechowania jaj mrożonych oraz niedogodna jednostką opakunkowa skłaniały do poszukiwania innych form przechowywania jaj z okresu dużej podaży na zimę.

Najwłaściwszym okazało się suszenie jaj na proszek. Autor przeprowadził próby w grudniu ub. roku i po raz pierwszy w Polsce wyprodukowano na skalę fabryczną proszek jajowy metodą rozpyłową. Skład proszku jajowego jest następujący:

	od — do	średnio
ciała białkowe	40,9 — 49,1%	44,7%
tłuszcz	35,9 — 43 %	40,1%
ciała niebiałkowe	4,7 — 8,6%	5,2%
składniki mineralne	3,2 — 4 %	3,6%
woda	5,4 — 9 %	6,4%
		100%

10 — 12 g proszku odpowiada wartości 1 jaja w skorupie.

Wyniki prób, przeprowadzonych przez wydział instruktorski ZSS dały zupełnie zadowalające rezultaty. Proszku jajowego można używać do wszelkiego rodzaju pieczywa. Można go zastosować do najdelikatniejszych wyrobów cukierniczych, a nawet do wyrobu masy przekładowej do tortów. W kuchni proszek jajowy można stosować do wszelkich potraw, a również do naleśników, omletów i jajecznicy.

Dodatnie wyniki prób praktycznych zadecydowały o podjęciu produkcji proszku jajowego od początku bieżącego sezonu przy pełnym wykorzystaniu zdolności produkcyjnej fabryki. W okresie zimowym cena proszku jajowego nie będzie przypuszczalnie wyższa od jaj wapnowanych. Proszek jajowy jest przy użyciu znacznie dogodniejszy od mrożonej masy. Na podkreślenie zasługuje fakt, iż zajmuje on stosunkowo mało miejsca przy składowaniu. Proszek jajowy należy przechowywać w chłodnym i suchym pomieszczeniu. Najkorzystniejszą temperaturą będzie 5 — 15^0.

Proszek jajowy wymaga jednak ochrony przed wpływem powietrza. Na skutek wysokiej zawartości tłuszczu, mógłby on ulec zepsuciu, jeżeliby był przechowywany przez czas dłuższy w naczyniach lub torbach otwartych. Wobec tego, że 1 worek 50 kg proszku odpowiada 4000 — 5000 jaj, należy w zakładach żywienia zbiorowego co kilka dni odsypywać potrzebne ilości proszku do puszki blaszanej, szczelnie zamykanej, a worek szczelnie zamknąć. Środki te w zupełności winny wystarczyć do ochrony przed zepsuciem, które można poznać po ostrym, drapiącym i gorzkim posmaku.

Do wzrostu spożycia przyczyni się opracowana przez Instytut Naukowo-Badawczy Handlu i Żywienia Zbiorowego drobnicowa forma opakowania. Proszek będzie prasowany w kostki, stanowiące równowartość dziesięciu, dwudziestu, pięćdziesięciu czy stu jaj. Kostki te będą pakowane w celofan i papier, chroniący przed światłem.

Korzystne wyniki prób, łatwość przechowywania, niskie koszty produkcji oraz łatwość użycia spowodują prawdopodobnie, że w niedługim czasie suszenie jaj na proszek zastąpi całkowicie konserwowanie jaj przez wapnowanie.

Inż. WIKTOR KURPISZ



CRS gospoda spółdzielcza

Higiena pomieszczeń i przechowywania produktów spożywczych

Bardzo ważnym czynnikiem zdrowotnym i estetycznym w gospodach jest czystość i higiena wszystkich pomieszczeń. Miły i schludny wygląd lokalu i personelu usługującego to magnes, który przyciąga konsumentów do gospody, to reklama, o którą powinien dbać każdy kierownik zakładu żywienia zbiorowego.

Pomieszczenia w gospodach służą do: a) przechowywania surowca i półsurowca, b) przyrządzania potraw, c) podawania potraw.

Pomieszczenia służące do przechowywania surowców to magazyny główne, podręczne i piwnice. Magazyn główny i podręczny służą jednakowym celom, zależnie tylko od ilości przechowywanych produktów różnią się wielkością. Produktom, przechowywanym w magazynie, zagraża niebezpieczeństwo takie jak: gnicie, fermentacja, pleśnienie, ataki ze strony gryzoniów (myszy, szczury), owadów, a więc moli mącznych, grzybowych, os, much itp. Na higienę magazynu należy zatem zwrócić specjalną uwagę i w porę rozpocząć walkę ze wszystkimi szkodnikami, aby uniemożliwić względnie ograniczyć do minimum to niebezpieczeństwo.

Przygotowanie magazynu i przechowywanie produktów

Każdy magazyn musi być odpowiednio przygotowany na przyjęcie i przechowywanie przez czas dłuższy produktów. W pierwszym rzędzie należy go dokładnie wybielić, zaś ramy i parapety okienne pomalować, wymyć szyby i założyć siatki. Półki należy dokładnie wyszorować gorącą wodą z sodą i dobrze opłukać. Podłogę trzeba wyszorować.

Wielkie niebezpieczeństwo stanowią w magazynach gryzonie, czyniące nieraz duże szkody. Pocięte worki z mąką, zniszczony susz, postrącane słoiki z półek oto obraz zniszczenia, jakiego dokonać mogą szczury i myszy. Dlatego też należy dobrze przejrzeć podłogę wzdłuż ścian magazynu i wszelkie otwory starannie zalepić. Do tego celu najlepiej wziąć szkła i cementu. Szkło dobrze potłuc, wrzucić do nory i zalepić cementem. Zabicie otworów to jednak nie wszystko. Należy również stosować różnego rodzaju pułapki i trucizny. Stosując truciznę, należy pa-

miętać, aby nie rozkładać jej w miejscach, gdzie mogłoby nastąpić zmieszanie z produktami spożywczymi, a więc z daleka od otworów worków z mąką, masła, słoniny itp.

Wielką również plagą magazynów są owady. Należą do nich muchy, osy, mole grzybowe, karaluchy, francuzy. Przed tymi owadami, napływającymi z zewnątrz, należy zabezpieczyć okna siatkami. Wewnątrz magazynu należy rozpylać proszek „Azotox", który ma taki skład chemiczny jak DDT, lub emulsję owadobójczą jak „Afot" i „Parex"; te środki są dla ludzi nieszkodliwe i mogą również stykać się ze środkami spożywczymi bez szkody dla tych ostatnich.

Pamiętać należy, że wszelkie drobnoustroje wrażliwe są na działanie promieni słonecznych i ruch powietrza, dlatego też magazyn należy często przewietrzać. Magazyn powinien mieć estetyczny wygląd, a więc wszystkie produkty powinny być starannie ułożone na półkach lub podłodze. Na półkach ustawiamy takie artykuły jak spirytus, wódkę, ocet, marynaty, olej w butelkach, konserwy w puszkach itp. Zapasy z mąki, cukru, soli, kasz najlepiej ustawiać na podłodze, odizolowane od niej deskami. Ma to na celu ochronę przed wilgocią, szczególnie jeśli podłoga jest betonowa, i lepszy przewiew worków ze wszystkich stron. Worki należy po każdym użyciu zawiązywać, aby chronić zawarte w nich produkty od kurzu i ataku owadów.

Wszelkie tłuszcze jak masło, smalec, margaryna, powinny być umieszczane w garnkach kamiennych lub miskach emaliowanych i ustawiane na dolnych półkach, lub nawet na podłodze, przykryte papierem lub deszczułką. Słoninę dobrze jest nasolić, pokrajać w mniejsze płaty i włożyć do garnków kamiennych, szklanych lub emaliowanych, układając dość szczelnie, aby zmniejszyć dopływ powietrza i zapobiec jełczeniu tłuszczu. Wszelkie produkty o ostrym i nieprzyjemnym zapachu jak proszki do prania, mydło, śledzie, należy ustawiać z daleka od produktów spożywczych. Najlepiej na te artykuły przeznaczyć oddzielną półkę.

Grzyby suszone, o ile nie ma dużych pudeł metalowych, wieszamy w wiankach na gwoździach w miejscu przewiewnym, często sprawdzając, czy nie wkradł się do nich mól grzybowy. W razie ataku tych szkodników należy grzyby przesuszyć w piekarniku o temperaturze około 80° przez dwie godziny.

Mięso surowe należy przechowywać w lodówce, w braku lodówek — w dużych emaliowanych naczyniach, ustawionych na podłodze Zwracać wtedy należy baczną uwagę czy mięso nie zostało zaatakowane przez muchy, gdyż larwy musze mogłyby je w bardzo szybkim czasie zepsuć.

Wędliny, a szczególnie kiełbasy, rozwieszamy na hakach lub gwoździach wbitych w ściany, półki lub sufit magazynu.

Przechowując miód, należy go szczelnie przykryć przed osami i umieścić w naczyniach szklanych, emaliowanych lub kamiennych. Nie należy miodu przechowywać w beczkach lub innych naczyniach drewnianych, gdyż wchłaniając wilgoć z beczek powoduje on ich rozsychanie, a przez to może wyciekać.

O przechowywaniu warzyw w piwnicy mówi następny artykuł. Należy tu podkreślić, że piwnicę przed sezonem jesiennym należy wydezynfekować dwutlenkiem siarki, wybielić ściany, wyszorować półki i podłogę. Często spotykamy piwnice wilgotne, dobrze jest wtedy zastosować chlorek wapnia. Wodę podskórną należy usunąć przez odwodnienie, tzn. wykopać rów ze spadkiem pod ścianami, założyć dreny z odpływem na zewnątrz. Zamiast drenów można użyć wiązki gałęzi, po których woda ściekać będzie przez odpływ na zewnątrz.

Higiena i czystość w kuchni

Szczególną uwagę zwrócić należy na czystość w kuchni, miejscu przyrządzania posiłków. Ściany kuchenne powinno się bielić przynajmniej raz do roku, jeśli są malowane częściowo na olejno, należy je zmywać jak najczęściej ciepłą wodą z mydłem.

Płyta kuchenna powinna po sporządzeniu posiłku być starannie wymyta i wyszorowana popiołem lub proszkiem do szorowania. Popiół z popielnika musi być codziennie usuwany. W oknach należy założyć siatki ochronne, szyby i ramy okienne myć przynajmniej raz na miesiąc. W razie nagromadzenia się dużej ilości much należy pod koniec dnia uprzątnąć wszystkie produkty żywnościowe i rozpylić proszek Azotox. Czynność tę powinno się powtórzyć co pewien czas. Podłoga musi być bezwzględnie co dzień zmywana.

Czystość i porządek musi być przestrzegany w czasie całego czasu produkcji w kuchni. Wszystkie nagromadzone w ciągu dnia odpadki należy przechowywać w specjalnych naczyniach, a więc resztki potraw — w metalowych bańkach o hermetycznym zamknięciu, codziennie opróżnianych i mytych; kości — w skrzyniach, obitych wewnątrz blachą, przesypywane wapnem mielonym; resztki warzyw i ziemniaków (obierki, ścinki) — w skrzyniach drewnianych z przykrywami. Wszystkie odpadki winny być codziennie skarmiane przez trzodę chlewną własnej hodowli.

Naczynia, w których są podawane posiłki, powinny być myte w gorącej wodzie z roztworem sody lub mydła i płukane również w gorącej wodzie. Suszyć naczynia można na siatkowych suszarkach lub wycierać czystymi ścierkami. Po wysuszeniu — przechowywać w przeznaczonych na ten cel szafach i szufladach, utrzymywanych w czystości. Stoły i stoliki kuchenne należy pod koniec dnia pracy wyszorować wodą z sodą lub mydłem. W ciągu dnia — ścierać je po każdej czynności, aby nie pozostawiać żeru dla much.

Potrawy należy przyrządzać w takiej ilości, aby nie pozostawały na dzień następny, jeżeli jednak pewna ilość pozostanie, trzeba je złożyć w szklanne lub porcelanowe naczynia i wynieść w chłodne miejsce.

Więcej troski o wygląd sal konsumpcyjnych

Organizm ludzki inaczej reaguje na potrawy podane estetycznie i smacznie, a inaczej na podane byle jak. Powinno się zatem bardzo dbać o sposób podawania posiłków. Stoliki muszą być nakryte czystymi obrusami, ceratami, blatami szklanymi. O ile są bez zadnego nakrycia, powinny być co dzień starannie szorowane. Wszystkie pomieszczenia konsumpcyjne muszą być utrzymywane we wzorowej czystości i dobrze wentylowane. Sale wietrzy się przez otwieranie okien lub za pomocą wentylatorów. Brak dopływu powietrza wytwarza na sali konsumpcyjnej specyficzny zaduch, działający ujemnie na zdrowie konsumentów i obsługi oraz powodujący psucie się artykułów żywnościowych. Drzwi wejściowe, okna, korytarze, należy utrzymywać w takiej samej wzorowej czystości, jak pomieszczenia główne.

Bufet

Bufet — to punkt główny sali konsumpcyjnej. Gabloty bufetu winny być idealnie czyste, szyby lśniące. Ustawione wewnątrz produkty spożywcze muszą świeżością przyciągać wzrok konsumentów. Powinno się przygotowywać je w takiej ilości, aby nie pozostawały na dzień następny, szczególnie, jeśli są to potrawy gotowane.

Na ostatnim kurso-pokazie, jeden z kierowników gospód w okręgu Białostockim powiedział: „potrawy jarskie nie idą, gdyż ludzie nie chcieli zjeść podanych w bufecie jaj z sosem chrzanowym. Jaja stały cały tydzień i trzeba je było wyrzucić". Trudno istotnie byłoby znaleźć amatora na taką „stojącą tydzień" potrawę. Na innym kursie zaopatrzono bufet w różne sałatki jarzynowe, smacznie przyrządzone i estetycznie udekorowane. W godzinę nie było już ani jednej porcji. Dowodzi to, jak wielkie znaczenie ma sposób podania potrawy.

Szklanki do wód gazowych i kufle do piwa powinny być myte w wodzie bieżącej. O ile jej nie ma, to należy często zmieniać wodę w naczyniu, w którym odbywa się płukanie kufli. Zdarza się bowiem w gospodach, że woda do płukania przypomina piwo.

Miałem możność obejrzenia niedawno bufetu w gospodzie okręgu Poznańskiego. Trudno opisać czego tam nie było. A więc — były szklanki niemyte chyba od kilku dni; kilka brudnych ścierek i fartuchów stanowiły dekorację gablot ściennych; w kącie leżała nieczynna od dawna maszynka do lodów, oblepiona rojem much. W pomieszczeniu obok, służącym jako podręczny magazyn, pełno śmieci i brudu. W tym samym okręgu, w innej gospodzie— szyby niemyte chyba od chwili pojawienia się pierwszych much, podłoga zaśmiecona jak w karczmie, obrusy brudne.

Zjawiska te są niedopuszczalne w naszych gospodach i do walki z nimi stanąć muszą wszyscy pracownicy. W gospodzie — zakładzie uspołecznionym — który służy mało- i średniorolnym chłopom i robotnikom rolnym, musi panować wzorowa czystość.

Mgr inż. KRYSTYNA JAKUBOWSKA

Przechowywanie warzyw

Przechowywanie warzyw ma na celu umożliwienie ich spożycia w stanie świeżym w okresie zimy i przednówka, kiedy to jeszcze wszelkiego rodzaju nowalijki nie są dostępne dla człowieka pracy, korzystającego z usług gospody. Aby więc zapewnić konsumentom równomierne spożycie warzyw w przeciągu całego roku, należy wykorzystać porę nasilenia zbiorów — okres jesieni — na przygotowanie zapasów.

Nie wszystkie warzywa daje się przechować w stanie surowym przez czas dłuższy. Do warzyw trwałych należą: ziemniaki, kapustne (prócz kalafiorów), brukiew, marchew, buraki, pietruszka, pory, selery i cebula. Inne warzywa wymagają przerobienia na kiszonki, susze lub marynaty.

Przystępując do przechowywania warzyw na zimę, należy w pierwszym rzędzie zwrócić uwagę na dobór właściwej odmiany, nie ulegającej łatwemu psuciu się, na zdrowotność, stopień dojrzałości, czystość i suchość surowca. Do przechowania nadają się najlepiej warzywa uprawiane na glebie lekkiej, lecz zasobnej. Unikać należy przechowywania warzyw z gleb ciężkich i mokrych, gdyż łatwo ulegają gniciu. Decydującym momentem, gwarantującym dobre przechowanie warzyw, jest wczesna pora ich wysiewu, która pozwala na wykształcenie się kłębów, główek i korzeni we właściwej porze zbioru.

Warunki przechowywania warzyw

Warzywa w stanie świeżym łatwo podlegają gniciu na skutek zawartości dużej ilości wody. Aby temu zapobiec, należy stworzyć warunki, które zapewniłyby przechowywanie warzyw przy najmniejszym procesie strat, a mianowicie: a) odpowiednią temperaturę, która nie spowoduje zmarznięcia ani też przedwczesnego wyrastania warzyw; b) wilgotność — mającą wpływ na zachowanie jędrności i zapobieganie wysychaniu i więdnięciu; c) dostateczną wentylację pomieszczenia.

Warzywa, którym zapewnimy te warunki, mogą być przechowane w okresie 6—8 miesięcy, tracąc bardzo mało na wartości i wadze.

Sposoby przechowywania warzyw są bardzo różne. Można więc stosować w naszych gospodach przechowywanie warzyw w piwnicach pod budynkiem, w piwnicach ziemnych, w kopcach, w dołach, na wolnym powietrzu i na strychach.

Przechowywanie warzyw w piwnicach pod budynkiem

Piwnice pod budynkiem, przeznaczone na magazynowanie warzyw, winny mieć charakter

magazynu podręcznego, łatwo dostępnego, z wygodnym wejściem, o dostatecznej wilgotności, lecz niepodmokłym klepisku, równej temperaturze i możliwości łatwego wietrzenia. Jeżeli piwnice posiadają okna, należy je w miarę potrzeby opatrzyć na zimę, aby nie dopuścić do zamrożenia warzyw. Najlepiej okna zakrywać matami lub workami wypchanymi słomą albo sianem. W piwnicach można przechowywać wszystkie warzywa prócz cebuli i czosnku (za duża wilgotność).

Jako najlepszy sposób przechowywania warzyw w piwnicach praktykuje się układanie ich w pryzmy i wały piaskowe. W wałach piaskowych, o wysokości 25—30 cm ułożonych wzdłuż piwnic, przechowujemy kapustę (białą, czerwoną, włoską) z korzeniami, stawiając ją w ten sposób, aby się główki z sobą nie stykały. Kapustę należy oczyścić z zewnętrznych, ochronnych liści. Podobnie postępujemy z pietruszką i porami, u których w ten sposób pobudzimy odrastanie zielonej naci, chętnie spożywanej w porze zimowej.

Warzywa korzeniowe można przechowywać w zwykłych pryzmach o szerokości 1 m, wysokości 80 cm i długości dowolnej. Jeżeli piwnica jest duża, należy wykorzystać ją jak najbardziej, usypując kilka pryzm z różnych warzyw korzeniowych, zachowując odległość między pryzmami 40 cm. Ściany pryzmy umacniamy warzywami zwróconymi główką na zewnątrz, środek natomiast układamy dowolnie, przesypując każdą warstwę warzyw warstwą wilgotnego piasku. Pryzmy nie będą się wtedy rozsypywały, co pozwoli na utrzymanie porządku w piwnicy.

Przechowywanie w piwnicach ziemnych

Piwnice ziemne sporządza się w sposób następujący: na suchej, niepodmokłej glebie należy wykopać rów głębokości 50 cm, szerokości 3 m, długości dowolnej (zależnie od zapotrzebowania gospody). Na wierzch kładziemy krokwie długie na 1,5 m, w odległości co 50 cm jedna od drugiej. Krokwie nakrywamy 15 cm warstwą słomy prostej, nietarganej, dając na wierzch 20 cm warstwę ziemi. Jeden koniec ziemianki pozostawiamy jako otwór wejściowy, który należy dobrze zaopatrzyć podczas mrozów, zwłaszcza po każdorazowym wyjmowaniu warzyw.

Przechowywanie w kopcach

Dodatnią cechą tego sposobu przechowywania jest taniość i szybkość wykonania, ujemną — trudność wydobywania warzyw lub zapobieżenia psuciu. Stąd też mamy nieraz duże straty przy otwarciu na wiosnę źle przygotowanych kopców. W kopcach możemy przechowywać wszystkie warzywa korzeniowe, kapustne i ziemniaki.

Przy zakładaniu kopców należy teren wyrównać, nasypać warzywa w formie pryzmy, zwężającej się ku górze, o wymiarach 80 cm szerokości i 1 m wysokości. Warzywa należy układać warstwami, przesypując każdą warstwę suchym piaskiem, w celu uchronienia ich przed gniciem. Warzywa muszą być suche, nieuszkodzone, nieprzemarznięte. Najważniejszą czynnością jest przykrycie kopca. Do tego celu należy użyć prostej, suchej słomy, przykrywając warzywa bezpośrednio warstwą 15 cm. Na słomę nakładamy 10 cm warstwę ziemi. Wierzch kopca zabezpieczamy suchymi liśćmi, obornikiem lub łętami ziemniaczanymi. Unikać należy wystawy północnej, nieosłoniętej od wiatrów. Dla umożliwienia wentylacji należy uformować u szczytu kopca kominki, zabezpieczone daszkami. W razie silnych mrozów otwory wentylacyjne należy zabezpieczyć słomą lub obornikiem. Temperatura w kopcach winna wahać się od 1 do 3°. Wyższa temperatura powodowałaby wyrastanie i psucie się warzyw. Kopce należy odkrywać wczesną wiosną, w okresie zwiększonego zapotrzebowania spożycia warzyw.

Przechowywanie w dołach

Doły kopie się na glebie suchej, najlepiej piaszczystej, nie głębsze niż 50 cm o dowolnej szerokości i długości. Układamy w nich 4—5 warstw główek kapusty, pozostawiając przy główce kilka liści ochronnych. Po ułożeniu główek przykrywamy je 15 cm warstwą słomy żytniej, na którą narzucamy ziemię, regulując grubość jej warstwy zależnie od temperatury zewnętrznej. W takich dołach przechowuje się w ten sam sposób kalarepę, pory i selery. Dla utrzymania temperatury, wierzch dołu nakrywamy liśćmi lub obornikiem.

Przechowywanie na wolnym powietrzu

Warzywa, po wyjęciu ich jesienią z korzeniami, dołujemy w miejscu zacisznym, chronionym przed wiatrami, przykrywając tylko korzenie. Ten sposób przechowania umożliwia spożywanie jarzyn w stanie świeżym, nawet w okresie ostrych mrozów.

Przechowywanie na strychach

Na strychach przechowujemy przede wszystkim cebulę i czosnek. Niezbędne jest zachowanie odpowiedniej temperatury, w granicach od 0 do 3°. Strychy muszą posiadać dobrą izolację i dachy kryte słomą lub trzciną. Cebulę przechowuje się bezpośrednio na podłodze, wyłożonej słomą, w skrzyniach lub na półkach. Cebulę po usunięciu nadpsutej należy dobrze oczyścić z łusek, sypać na pryzmy o wysokości 30—50 cm. Z nastaniem mrozów cebulę należy przykryć matami lub słomą oraz zabezpieczyć drzwi i okna. Podczas odwilży cebulę należy odkrywać i strychy przewietrzać. Czosnek przechowujemy spleciony w warkocze i rozwieszony na drążkach.

Podane sposoby przechowywania warzyw nie są obce wsi i nie wymagają specjalnych nakładów pieniężnych. Wystarczy tutaj zmysł organizacyjny kierowników gospód i docenianie przez nich ważności zagadnienia, jakim jest przygotowanie dla gospód spółdzielczych warzyw na okres zimowy.

STANISŁAWA MACHAY

Praktyka jako druga faza szkolenia

W dniu 25 sierpnia br. w ośrodku szkoleniowym w Kątach Wrocławskich zakończyła się pierwsza faza szkolenia kierowników gospód II stopnia, która trwała 6 tygodni. Zgodnie z programem wszyscy kursiści skierowani zostali na 14-dniową praktykę do wzorowo prowadzonych gospód w sąsiednich województwach. Celem praktyki jest uzupełnienie i pogłębienie zdobytych na kursie wiadomości oraz dokładne zapoznanie się z organizacją pracy dobrze prowadzonej gospody, opanowanie techniki pracy w poszczególnych działach, zapoznanie się z obowiązkami kierownika uspołecznionego zakładu żywienia zbiorowego.

W czasie odbywania praktyki uczestnik kursu będzie wykonywał bieżąco czynności, które mu zleci kierownik gospody, pod jego ścisłym nadzorem. Niezależnie od tego, uczestnik kursu będzie pod stałą opieką inspektorów oddziałów okręgowych. Program praktyki przewiduje:

1. jeden dzień na zapoznanie się z organizacją gospody, jej planami, wyposażeniem, regulaminami, instrukcjami, personelem i rozkładem zajęć; 2. jeden dzień na zapoznanie się z prowadzeniem magazynu, ze stanem zaopatrzenia w artykuły spożywcze i towary handlowe. Pod kierunkiem magazyniera uczestnik kursu wykona wszystkie czynności, związane z przyjęciem i wydaniem towaru oraz przeprowadzi wyrywkową kontrolę magazynu; 3. trzy dni na pracę w kuchni i obieralni. W ciągu tych dni uczestnik kursu wykona następujące czynności: a) ułoży kartę potraw, b) ustali zapotrzebowanie na produkty i pobierze je z magazynu, c) dopilnuje prawidłowego przyrządzenia potraw, porcjowania i estetycznego wydawania posiłków i przekąsek, d) sporządzi dzienne zestawienie zużytych produktów, e) sporządzi raport dzienny kuchni, f) zabiezpieczy pozostałości potraw i półfabrykatów na następny dzień, g) ułoży rozkład zajęć personelu, h) zapozna się ze sposobami zużycia odpadków oraz przestrzeganiem zasad higieny i czystości w kuchni. Poza tym uczestnik kursu zapozna się z organizacją i wydajnością pracy zespołu w obieralni i umywalni; 4. jeden dzień na przygotowanie sali konsumpcyjnej, organizację pracy na sali oraz przeprowadzenie dziennego rozrachunku z kelnerami; 5. jeden dzień na pracę w bufecie, jako pracownik bufetowy; 6. pozostałe dni uczestnik kursu poświęci na zapoznanie się z pracą w biurze gospody, z podziałem pracy, terminarzem czynności, sporządzaniem zamówienia i dyspozycji towarowych, raportu dziennego i kalkulacji potraw.

Na zakończenie uczestnik kursu zapozna się z pracą komitetu członkowskiego, z jego wpływem na pracę gospody oraz weźmie udział w naradzie wytwórczej i w posiedzeniu komitetu.

W czasie praktyki uczestnik kursu będzie prowadził dziennik zajęć, w którym będzie codziennie notował wykonywane przez siebie czynności,. swoje uwagi i spostrzeżenia.

Po odbyciu praktyki uczestnicy kursu powracają do ośrodka na trzecią fazę szkolenia, tj. na egzamin kwalifikacyjny, który będzie trwał 6 dni. Ta trójfazowa forma szkolenia kadr dla naszego pionu żywienia zbiorowego, zastosowana po raz pierwszy dla szkolenia kierowników gospód, wykaże swoje dodatnie i ujemne strony i pozwoli na dalsze ulepszenie pracy.

ST. P.

NASZE RADY I DOŚWIADCZENIA

Zmywanie naczyń kuchennych

Tak często bywa, że zakład żywienia zbiorowego dba jedynie o estetyczny wygląd sali czy sal, przeznaczonych na konsumpcję, mało natomiast troszczy się o czystość i porządek w zapleczu, „bo tego się nie widzi". Tak właśnie było w ustroju kapitalistycznym, kiedy prywatny przedsiębiorca dbał jedynie o to, co mu daje dochód, stwarzał więc pozory porządku w całym lokalu przez utrzymywanie względnej czystości sali konsumpcyjnej. Nie dbał jedynie o to, aby pracownikom zakładu stworzyć odpowiednie warunki pracy, a przez to umożliwić rzeczywiste przestrzeganie zasad higieny.

W państwie ludowym staramy się o czystość i porządek w całym zakładzie, a może przede wszystkim w kuchni i zapleczu. Wiemy, że bardzo wiele zakładów żywienia zbiorowego, zajmujących dziś dawne, przedwojenne lokale, posiada szczupłe zaplecze. Toteż tym bardziej dbać trzeba o przestrzeganie tam czystości, bo stwarzamy sobie wtedy sami dla siebie lepsze warunki pracy, no i posiłki są przyrządzane w warunkach higienicznych.

Dzisiaj zapoznamy czytelników z tą częścią instrukcji, która mówi o pielęgnowaniu i konserwacji naczyń kuchennych i stołowych.

Pielęgnacja naczyń

Naczynia kuchenne bywają z różnych materiałów i różnej wielkości. Naczynie kuchenne jest dobre, o ile rozmiarem odpowiada potrzebom gospodarstwa, o ile jest łatwe do utrzymania w czystości, nie tworzy z przyrządzanymi potrawami szkodliwych dla zdrowia połączeń chemicznych i nie wpływa niszcząco na wartość odżywczą pożywieina. Toteż garnki z takich metali, jak miedź i cynk, które są szkodliwe dla zdrowia, lub żelazo, które wpływa niszcząco na wartość odżywczą potraw, muszą być pokrywane emalią lub pobiałą. Ponieważ zarówno emalia jak i pobiała są nietrwałe, ważne jest umiejętne obchodzenie się z naczyniami kuchennymi. Przede wszystkim więc naczynia emaliowane należy uważnie przenosić, przesuwać, a nawet myć aby ich nie obijać; przypalonych części nie drapać ostrymi narzędziami, ale je odmoczyć; nie szorować drucianymi zmywakami, bo rysuje się wtedy powierzchnie garnka i niszczy emalię lub pobiałę; nie osuszać garnków na rozpalonej płycie; przypadkowo rozgrzany pusty garnek emaliowany nie może być gwałtownie studzony, bo emalia popęka i odpryśnie, natomiast pusty rozgrzany garnek aluminiowy musi

być natychmiast zanurzony w zimnej wodzie, co zapobiega tworzeniu się drobnych zagłębień i nierówności na przestrzeni garnka.

Zasady zmywania naczyń

Po tych ogólnych wskazaniach przechodzimy do zasad zmywania naczyń kuchennych, które należy myć gorącą wodą przy pomocy ryżowego pęczka i grubej lnianej ścierki. Tłuste naczynia powinny być myte wodą z dodatkiem sody lub proszku, z wyjątkiem naczyń aluminiowych, które soda bardzo niszczy — garnki wtedy szybko ciemnieją i tracą gładkość powierzchni.

Z uwagi tak na zasady higieny, organizacji pracy, jak i prawidłowej konserwacji każdy garnek musi mieć swoje miejsce do przechowywania. Zasadniczo naczynia kuchenne powinny być przechowywane w zamykanych szafach, aby były izolowane od kurzu i much. Duże garnki, nie mieszczące się w szafach, mogą być przechowywane pod zabudowanymi stolami na półce. Niedopuszczalne jest, aby garnki były porozstawiane po całej kuchni na podłodze, pod stołem, w zmywalni itp.

Każdy nowy garnek, przed gotowaniem w nim potraw, należy wygotować czystą wodą, natomiast do wyparzenia garnków glinianych, polewanych i kamiennych do wody dodajemy kilka łyżek octu dla usunięcia z polewy wolnego ołowiu, który jest bardzo szkodliwy dla zdrowia.

Środki do zmywania

Na szczegółowsze omówienie zasługuje sprawa środków, którymi się posługujemy przy usuwaniu wszelkich plam i większych zanieczyszczeń naczyń kuchennych, nie dających się usunąć pęczkiem ryżowym. W takich przypadkach do czyszczenia naczyń i wyrobów żelaznych (garnki, brytwanny do pieczenia, płyty kuchenne, ruszta, okucia, drzwiczki i ramy do pieców) używamy piasku, drobno tłuczonej cegły, gliny, popiołu drzewnego, proszków fabrycznych i ewent. papieru od opiłków żelaznych (szmyrgiel). Naczynia i wyroby mosiężne (szalki do wagi, moździerze, klamki do drzwi, kociołki do wody) czyścimy kredą, amoniakiem, sidolem. Naczynia i przybory cynkowe (blaty stołów, konewki, tary do prania, formy), polewane cyną (naczynia żelazne i miedziane), niklem (tacki, sztućce, okucia, lichtarze, kurki itp.), chromowane (sztućce, kurki do wody, łańcuszki, okucia) czyści się kredą, amoniakiem, sidolem. Przybory blaszane i druciane (tortownice, tarła, trzepaczki itp.) czyścimy tylko wtedy, gdy zaczynają rdzewieć. Niepotrzebne czyszczenie tego rodzaju przyborów powoduje zdrapanie polewy cynowej, którą jest pokryta ich powierzchnia. Naczynia druciane przechowujemy zawsze po starannym wypłukaniu i wysuszeniu.

Zmywanie sztućców

Obok garnków i przyborów umiejętnej pielęgnacji wymagają sztućce (łyżki, noże, widelce i łyżeczki), porcelana i szkło. W zakładach żywienia zbiorowego najczęściej spotykamy sztuciec żelazny, niklowany i tańszy od nich — cynowany. Do codziennego użytku najlepsze są sztućce z nierdzewnej stali, są one jednak drogie i dlatego zastępujemy je aluminiowymi, które w użyciu są również dobre, ale łatwo się łamią. Wszystkie sztućce trzeba myć natychmiast po użyciu, a zwłaszcza te, które były używane do potraw kwaśnych, ostrych przypraw i zakąsek. Wbrew przyjętemu zwyczajowi mycia sztućców razem z naczyniami kuchennymi i porcelaną zaleca się ich mycie w osobnych, mniejszych zmywakach lub wanienkach. Woda do mycia sztućców powinna być znacznie chłodniejsza niż do mycia garnków, aby ostrza noży nie tępiały i nie odklejały się trzonki. Z tego również względu nie należy myć noży w maszynie do mycia naczyń, jeżeli nawet ją zakład posiada. Przed myciem sztućce powinny być posortowane i ułożone rodzajami — osobno łyżki, osobno noże itd. Myć trzeba partiami a nie wszystkie na raz. Do czyszczenia sztućców używamy dużego wilgotnego korka, umaczanego w proszku lub innym środku czyszczącym, a w razie braku korka możemy to samo robić przekrojonym ziemniakiem. Po umyciu sztućce natychmiast suszymy w ciepłym piekarniku lub czystą suchą ścierką.

Mycie talerzy i szkła

W zakładach, które rozporządzają maszyną do zmywania naczyń, zmywanie porcelany nie nasuwa trudności. Zaoszczędza się wtedy pracy rąk, poza tym w maszynie mamy możność osiągnąć wysoką temperaturę wody, dzięki czemu równocześnie z myciem dezynfekujemy stołowiznę.

Przy myciu ręcznym zastawę stołową sortujemy według stopnia zabrudzenia, ściągamy resztki potraw z talerzy do wiadra, po czym talerze spłukujemy w gorącej wodzie, którą następnie zlewamy do wiadra, co ma na celu wykorzystanie pomyj dla tuczu, z drugiej zaś strony — staranne mycie zastawy stołowej. Dopiero po spłukaniu talerzy w gorącej wodzie myjemy je w gorących mydlinach biorąc na 10 litrów wody 3 dkg rozgotowanego mydła. Mydliny mają tę własność, że piana zabiera z powierzchni nie tylko brud, ale i ewent. zarazki chorobotwórcze. Jeżeli talerze są zaraz używane ponownie, należy je spłukać natychmiast po umyciu wrzącą wodą, bo wtedy nie wymagają wycierania, gdyż wrząca woda natychmiast paruje. Talerze w zasadzie należy płukać pod bieżącą wodą, a jeżeli to jest niemożliwe, płukanie może się odbywać w wanience, w której musi być duża ilość wody często zmienianej.

Po skończonej pracy zakładu cały sprzęt myjemy, suszymy i układamy na stałe miejsca. Pozostawianie na stołach zastawy stołowej czy naczyń kuchennych jest niedopuszczalne, bo w cieple i wilgoci rozwijają się na nich drobnoustroje.

Co do zmywania szkła to w zakładach otwartych odbywa się ono albo w bufecie (kufle, szklanki itp.) i wtedy robimy to pod bieżącą wodą, albo w zmywalni i wtedy zmywamy w ciepłej wodzie z dodatkiem mydła. W maszynie szkła nie myjemy, bo pęka. Po umyciu płuczemy szkło w czystej ciepłej wodzie i po osuszeniu wycieramy lnianą ścierką. Kryształy i szkła droższe płuczemy w wodzie z dodatkiem amoniaku lub denaturatu dla utrzymania połysku, po czym starannie osuszamy i przechowujemy w suchym miejscu, gdyż w wilgoci tracą połysk.

Technika zmywania

Konserwacja i pielęgnowanie naczyń wymaga pewnych warunków, a przede wszystkim miejsca. W większości przypadków mycie naczyń odbywać się musi właśnie z braku specjalnego pomieszczenia w wydzielonej części kuchni.

I w niezupełnie odpowiednich warunkach praca odbywa się składnie, o ile przestrzegamy pewnych zasad. Przede wszystkim więc nie należy łączyć w jednym zmywaku mycia porcelany i naczyń kuchennych. Kierunek pracy przy myciu naczyń — od strony prawej do lewej. Zmywak musi być tak ustawiony, aby zarówno z prawej, jak i z lewej jego strony było wolne miejsce na stoły. Na stole po prawej stronie zmywaka układamy posortowane oczyszczone z resztek potraw zabrudzone naczynia, ustawiając je według stopnia zabrudzenia. Umyte i opłukane naczynia układamy na stole po lewej stronie zmywaka. W zakładach nieskanalizowanych, w których nie ma zmywaka lub w których nie ma miejsca na ustawienie dwóch stołów, przeznaczonych na zmywanie naczyń, te same czynności wykonujemy na jednym odpowiednio dużym stole z tym, że pośrodku ustawiamy dwie wanienki — po prawej stronie do zmywania naczyń, po lewej do płukania. Ważne jest to, by stoły czy stół obite były blachą. Aby woda z wypłukanych naczyń nie ściekała na podłogę, blacha po brzegach powinna być zakończona podniesionym kantem tak, aby w rogu dwa kanty tworzyły rynienkę, odprowadzającą wodę do zmywaka czy do kubła. Dobrze też jest kłaść na stół, na którym układamy opłukane naczynia (w przypadku posiadania jednego tylko stołu — na lewą jego połowę), drewnianą kratę, aby umyte i opłukane naczynia nie leżały w wodzie.

Płyta kuchenna

Obok sprzętów i naczyń starannej pielęgnacji wymaga również płyta kuchenna po pierwsze dlatego, że stałe czyszczenie kuchni przedłuża jej sprawne funkcjonowanie i po drugie dlatego, że przez zapewnienie sprawnego funkcjonowania oszczędzamy na ilości zużywanego opału, a to już wkracza w dziedzinę gospodarki ogólnonarodowej. Świadomość tego powinni posiadać wszyscy pracownicy kuchni.

Przed czyszczeniem trzonu kuchennego zamykamy popielnik, aby pył nie wydostawał się na izbę. Następnie czyścimy ruszta i otwór do kanału kominowego ściągając dokładnie popiół do popielnika. Z rusztów wybieramy żużle i niedopałki, popiół z popielnika i wysypujemy do przygotowanego wiadra przykrytego mokrą ścierką od podłogi. Aby pył z popiołu i przy tej czynności nie rozchodził się po izbie, wsuwamy łopatkę z popiołem pod uniesioną z jednej strony ścierkę, wysypujemy popiół i dopiero po chwili łopatkę wyjmujemy itd. Po oczyszczeniu paleniska myjemy i czyścimy płytę oraz metalowy pręt, wymiatamy dno piekarników krótką szczotką. porządkujemy podłogę obok płyty kuchennej, wynosimy popiół, po czym myjemy ściany pieca.

Palenie pod płytą i na gazie

Duże znaczenie posiada prawidłowe palenie pod płytą kuchenną. Obowiązują tu następujące zasady: w piecu nie powinno być dziur i szpar, bo to powoduje stratę ciepła, nowy piec nie może być mocno rozpalony, bo popęka, przez cały czas gotowania należy dokładać do pieca równomierne porcje węgla przegarniając ogień po rusztach przed dosypaniem, aby ściągnąć popiół do popielnika, w popielniku powinno być jasno przez cały czas palenia pod płytą, gdy płyta rozgrzeje się nadmiernie, trzeba zamknąć drzwiczki od popielnika, a otworzyć pod płytą (górne), bo nadmierne rozpalenie pieca jest szkodliwe dla płyty (wzdyma się i pęka; pękanie płyty wywołuje również kipienie potraw, czego też trzeba unikać); gdy chcemy mieć gorący piekarnik, trzeba dbać, aby pod płytą oprócz żaru było dużo płomienia; blachy pęknięte trzeba przesuwać na tylną część płyty, aby się równomiernie niszczyły; nie myć gorącej płyty.

Troskliwej pielęgnacji wymaga i kuchnia gazowa: górną płytę ścieramy wilgotną ścierką; zalane i przypalone grzybki zdejmujemy i myjemy, a jeżeli nakrywki mają otwory przepłukujemy je; wyciągamy spodnią płytę, myjemy ją i suszymy, a piekarniki wycieramy wilgotną ścierką. Oczywiście myjemy też i ściany zewnętrzne.

Do chwili zagotowania się potrawy trzeba ogrzewać przy całkowitym otwarciu palnika, płomieniem dużym, po zagotowaniu się trzeba natomiast skręcić gaz na mały płomień, co bynajmniej nie przedłuża czasu przygotowywania potrawy, a daje olbrzymie wprost oszczędności. Dla przykładu weźmy porównanie: gotując na małej, rodzinnej kuchence przy całkowitym otwarciu palnika zużywamy 1.000 litrów gazu na godzinę, a gdy po zagotowaniu potrawy skręcimy na najmiejszy płomień zużywamy tylko 40 litrów gazu na godzinę. Toteż gotowanie na pełnym gazie po zagotowaniu się potraw jest karygodnym marnotrawstwem.

Przy kuchni gazowej pamiętać należy o zamykaniu kurków: przed zamknięciem ostatniego kurka trzeba najpierw zakręcić zawór główny i dopiero gdy płomień zgaśnie zakręcić ostatni kurek.

Wnioski

Tak się przedstawia w ogólnych zarysach instrukcja o konserwacji naczyń i obchodzeniu się z paleniskiem. I ten wycinek pracy zakładu żywienia zbiorowego daje szerokie możliwości stosowania współzawodnictwa, stosowania nowego socjalistycznego stylu pracy. Dziś pracownicy kuchni muszą zrozumieć, że spełniają niemniej ważne funkcje od pielęgniarki czy lekarza, o ile pracują sumiennie. Bo od tego np. czy talerze są zmywane dokładnie zależy niejednokrotnie zdrowie konsumentów. Dziś pracownicy kuchni muszą zrozumieć, że przez współzawodnictwo w pielęgnowaniu i konserwowaniu naczyń, w oszczędzaniu opału i światła itp stają w jednym szeregu z górnikami, hutnikami i wszystkimi budowniczymi lepszego jutra do walki o realizację Planu 6-letniego, do walki o Pokój.

P. K.

———o———

— **Jak przyrządzać dorsza.** Z takim pytaniem zwróciła się do Redakcji ob. St. S. z Ostródy. Chodzi jej o to, jak przyrządzać tę smaczną i zdrową rybę, aby ją pozbawić niemiłego zapachu.

Może któryś z naszych kuchmistrzów prześle nam odpowiedni przepis.

Sposoby przechowywania mąki

W związku z rozpoczynającym się sezonem jesienno-zimowym, w czasie którego spożycie dań mącznych ulegnie zwiększeniu, powstaje w zakładach gastronomicznych problem przechowywania artykułów mącznych, które mają duże zastosowanie przy produkcji dań półmięsnych, mącznych i jarskich. Aby bowiem zapewnić konsumentowi potrawy z artykułów mącznych najlepszej jakości, przechowywanych w warunkach higienicznych, zakłady żywienia zbiorowego muszą się do tego zagadnienia odpowiednio przygotować. W tym celu magazynier przed przyjęciem artykułu powinien poddać go kilku nieskomplikowanym próbom dla stwierdzenia jakości. Próby jakościowe dokonuje się organoleptycznie, tzn. przez sprawdzanie za pomocą zmysłów (dotyku, powonienia, wzroku, smaku) charakterystycznych cech danego artykułu.

Badania mąki

Zapach mąki określa się po jej zagrzaniu przez rozcieranie na dłoni lub po zalaniu próbki mąki w niewielkim naczyniu (np. szklance) gorącą wodą. Wydzielający się przyjemny zapach wskazuje na dobry stan mąki. Mąka nadpsuta względnie zepsuta ma zapach stęchły lub zjełczałego tłuszczu.

Smak ustala się przez próbowanie jej w ustach. Smak mąki winien być charakterystyczny dla danego gatunku, nie gorzki i nie kwaśny. Mąka z ziarna przerośniętego ma wyraźny smak gorzkawy.

Jednym z łatwiejszych sposobów oznaczania barwy mąki jest próba Pekara, którą przeprowadza się porównując barwę badanej mąki ze wzorcem standardowym. W tym celu należy ułożyć próbkę mąki na gładkiej, ciemnej deseczce, nadając jej kształt prostokącika (grubości ok. 4 mm). Powierzchnię prostokącika wygładza się, przyciskając szklaną lub metalową płytką. Następnie porównuje się barwę mąki badanej ze standardem. Różnice w odcieniach występują widoczniej przy zanurzeniu próbek w wodzie. Po wysuszeniu dobra mąka pszenna mieć będzie barwę kremową, żytnia — niebieskawą, jęczmienna wykaże małe, żółte centki. Mąka stara ma kolor kredowy na skutek utleniania się karotenów (żółty barwnik).

Dokonywanie powyższych prób winno obowiązywać magazynierów dużych magazynów, którzy przyjmują większe ilości mąki. W pionie CZPG przewidziane jest uruchomienie rejonowych magazynów, których zadaniem będzie rozprowadzanie artykułów żywnościowych do poszczególnych zakładów. Przeprowadzenie wspomnianych prób zapewni przyjęcie mąki świeżej, nie zanieczyszczonej, która nie stanie się szkodliwa dla zdrowia konsumenta.

Jak i gdzie przechowywać mąkę

Mąkę należy przechowywać w pomieszczeniach suchych, czystych, posiadających dobrą wentylację. Optymalna temperatura pomieszczeń, w których przecho-

wujemy mąkę, nie powinną przekraczać 25° i 60% wilgotności, którą mierzy się specjalnym przyrządem. Magazyny muszą być zabezpieczone przed szkodnikami, z których szczególnie groźne są myszy i szczury. Powodują one niszczenie worków oraz zanieczyszczają odchodami mąkę. Nie należy również zapominać, że są one roznosicielami zarazków duru brzusznego.

Najczęściej przechowuje się mąkę w workach, które powinny być czyste, przed użyciem starannie wytrzepane i zacerowane, jeśli zachodzi tego potrzeba. Worki powinny być tkane z konopi lub juty. Na każdym worku winna znajdować się plomba oraz etykieta z nazwą młyna, określeniem rodzaju mąki, procentowości oraz datą przemiału. W magazynie układa się worki jeden na drugim, tworząc z każdej partii mąki oddzielny stos lub ustawiając je jeden obok drugiego na podkładach z desek, w pewnej odległości od ścian. Podkłady powinny być ułożone na wysokości ok. 20 cm nad podłogą. Między workami należy pozostawić wolne miejsce dla łatwiejszej cyrkulacji powietrza. Worki układa się zszytą stroną do wewnątrz. Stosy nie mogą być zbyt wysokie (5 worków 70 kg, ułożonych w stos na płasko), aby dolne worki nie ulegały wysokiemu ciśnieniu, co sprzyjałoby zagrzewaniu się mąki. Dla uniknięcia tego należy kontrolować temperaturę wewnątrz worków. Jeśli jest różnica 2° w stosunku do temperatury pomieszczenia, oznacza to zagrzanie się mąki. Należy wówczas postawić worki pionowo, rozwiązać i specjalnym wałkiem przebić w mące głębokie otwory dla umożliwienia dostępu powietrza. Worki te wysunąć do użytku w pierwszej kolejności.

Mąka przeznaczona do magazynowania nie powinna zawierać więcej wilgoci niż 14—15%. W przeciwnym razie mąka wilgotna zagrzewa się, zbija w grudy, w środku których rozwijają się pleśnie. Mąka ma wówczas smak gorzki i nie nadaje się do użytku. Mąkę wilgotną należy przesuszyć i przeznaczyć do spożycia w pierwszej kolejności.

Poza przechowywaniem mąki w workach stosuje się przechowywanie jej w skrzyniach drewnianych. Skrzynie powinny być zrobione ze ściśle dopasowanych desek, z hermetycznie zamykającą się pokrywą. Skrzynie te należy umieścić na pewnej wysokości nad podłogą. Najlepsze są skrzynie o niewielkiej pojemności. Po każdorazowym wyczerpaniu się zapasu, skrzynię należy dokładnie opróżnić z resztek mąki, aby pozostałości starego zapasu nie zanieczyszczały nowej partii.

Szkodniki

Baczną uwagę zwrócić należy na pojawianie się szkodników zbożowo-mącznych. Szkodniki te wykrywa się bądź na powierzchni worków bądź też w próbkach mąki, pobranych z warstw dotykających opakowania. Po stwierdzeniu obecności w mące pasożytów mącznych, należy mąkę przesiać, a jeśli nie ma oznak zepsucia — szybko zużyć.

Do najczęściej spotykanych pasożytów mącznych należą: mól mączny oraz roztocze mączne. Obecność gąsienicy mola mącznego powoduje zanieczyszczenie mąki wydzielinami i pajęczyną, zbijające ją miejscami w rodzaju wojłoku. Mola mącznego wykryć można przez zanurzenie w mąkę kija, zakręcenie nim i wyciągnięcie na nim nici pajęczej. Obecność roztocza mącznego powoduje słodkawy smak i miodowy zapach mąki.

Czas przechowywania mąki przy prawidłowwch warunkach wynosi od 8 do 12 miesięcy. Przy dłuższym przechowywaniu następują w mące zmiany chemiczne, głównie w tłuszczu i białku, zwiększające kwasotę mąki*).

ZDZISŁAWA KRAŚNIEWSKA

*) Literatura: Towaroznawstwo Produktów Żywności — praca zbiorowa pod red. prof. Skrobańskiego. Zarys technologii żywności — inż. L. Szczepański.

Jak przechowywać i zużytkowywać białka

Przechowywanie białek od zużytych jaj staje się często problemem dla kierowników placówek żywienia zbiorowego i domów wczasów. Najbardziej zalecanym sposobem jest przechowywanie pozostałych z produkcji białek w lodowniach i chłodniach, w braku zaś tych pomieszczeń należy sobie radzić innymi, gospodarskimi sposobami. Mało skomplikowanym sposobem jest przechowywanie białek w butelce, zawiązanej gazą i zanurzonej w wiadrze z wodą. Inny sposób — to przechowywanie białek w miejscu chłodnym, najlepiej w piwnicy, na głębokim talerzu, przykrytym drugim talerzem lub w słoju owiązanym gazą. W ten sposób można przechować białka przez kilka dni. Dobrym również sposobem jest solenie białek, ale w ten sposób przechowywane białka nadają się jedynie jako dodatek do jajecznicy, ciasta, mielonej masy mięsnej lub jarzynowej, do panierowania.

Zużytkowanie białek

Białka mają duże zastosowanie w pracowniach cukierniczych. Można z nich produkować smaczne i chętnie spożywane przez konsumentów pianki kawowe, pasjansy, sokoły, bezy oraz wymagające większego nakładu pracy: nugaty, serniki wiedeńskie, ciastka migdałowe i babki hiszpańskie. Białka nadają się również do produkcji lodów. Lody z białek zaparzanych zbliżone są w smaku do lodów włoskich. Lody te są bardzo pulchne i posiadają większą objętość niż inne gatunki. W dziale deserów białka są podstawą musów owocowych. Jest to legumina stosunkowo tania i nie wymagająca dużego nakładu pracy. Jej trwałość uzyskuje się przez dodatek kwaśnych owoców, proszku cytrynowego lub kwasu mlekowego, gdyż kwas ścina białko.

Białka znajdują również zastosowanie jako dodatek do jajecznicy, klusek, racuchów na zsiadłym mleku oraz do klarowania galaret (auszpiku).

POTRAWY Z BIAŁEK

Pianki kawowe: białka — 70 szt., cukier — 7 kg, kawa ziarn. — 0,10 kg, wydajność: 224 szt. po 0,04 kg.

Bezy włoskie: białka — 35 szt., cukier — 4 kg, masło — 1,60 kg, kawa zbożowa — 0,20 kg, wydajność: 150 szt. po 0.04 kg.

Musy owocowe: owoce — 1 kg, cukier — 0,25 kg, białka — 8 szt.

Bezy: białka — 40 szt., cukier — 3 kg, papier — 4 ark., wydajność: 250 szt. po 0,04 kg.

Pasjansy: białka — 84 szt., cukier — 3,75 kg, mąka — 3 kg, esencja wanil. — 0,01 kg.

Sposób przyrządzenia

1. Owoce opłukać, przetrzeć przez sito lub surowe zetrzeć na szklanej tarce (jabłka);
2. wymieszać pianę z owocami i z cukrem. Jeżeli owoce są mało kwaśne dodać proszku cytrynowego lub kwasu mlekowego do smaku.
3. Podawać przybrane wafelkami.

Krem z owoców surowych: owoce — 1 kg, cukier — 0,1 kg, białka — 6 szt., żelatyna — 0,015 kg, proszek waniliowy lub wanilia.

Sposób przyrządzenia

1. Owoce zetrzeć na tarce (jagodowe przetrzeć przez sito), wymieszać z cukrem i przyprawami, dodać żelatyny i ubitą pianę z białek.
2. Przygotować na kilka godzin przed podaniem.
3. Podawać z wafelkami.

WANDA PIOTROWIAK

GŁOSY Z TERENU

Trzeba jeszcze dużego wkładu pracy

O tym, że dobre zorganizowanie i prowadzenie zakładów żywienia zbiorowego jest poważnym zagadnieniem społecznym, nie trzeba nikogo przekonywać. Sprawa ta jest jasna, ale zarazem—bardzo skomplikowana. Jasna — bo trzeba, aby ośrodki zbiorowego żywienia stały na wysokim poziomie, aby były umiejętnie zorganizowane i troskliwie prowadzone, aby kuchnia była możliwie jak najbardziej urozmaicona i zdrowa, aby w stołówkach było przyjemnie i personel uprzejmy, a same lokale, obrusy na stołach i naczynia, ubiór obsługi — aby były czyste i schludne. Krótko mówiąc — aby do gospody czy restauracji można było z przyjemnością wejść, z apetytem zjeść i z zadowoleniem wyjść.

Ta jasna i — jakby się wydawało — prosta sprawa komplikuje się jednak i gmatwa nierzadko w sposób kłopotliwy. Dzieje się to wtedy, kiedy od teorii trzeba przejść do praktyki, kiedy wypadnie wejść do zakładu zbiorowego żywienia po to, aby tam zjeść śniadanie, obiad czy kolację. Istnieje już duża liczba placówek na odpowiednim poziomie. O tym powszechnie wiadomo. Ale mamy również niemało zakładów, które zewnętrznym, mało pociągającym wyglądem, brakiem czystości, a zdarza się, że nawet i niechlujstwem kierownictwa i personelu, ubóstwem jadłospisu i rażąco niesmaczną kuchnią — stanowią zaprzeczenie wszelkich teoretycznych rozważań.

Są jeszcze inne przyczyny, powodujące błędy i braki w zakresie zbiorowego żywienia. Jest to mianowicie często spotykany przerost personelu administracyjnego, który o wiele przewyższa liczbowo pracowników obsługi bezpośredniej. Przykładem wyolbrzymionego przerostu administracji może być Jurata, gdzie np. w lipcu br. w prowadzonym przez „Orbis" pensjonacie „Wielkopolanka" wytworzyła się paradoksalna sytuacja. Kuracjusze czekali w stołówce na obiad po dwie i więcej godzin. Ludzie, którzy przyjechali na krótko po zdrowie, po dobre, morskie powietrze, siedzieli godzinami przy stołach w zamkniętym lokalu i irytowali się nieskończenie długim oczekiwaniem na posiłek. Jaka była tego przyczyna? Kuracjusze niejednokrotnie byli świadkami, jak przy stole siedziało bezczynnie i prowadziło towarzyskie rozmowy 6 czy 7 osób z administracji stołówki, a do obsługi 150 kuracjuszy były na sali tylko 2—3 kelnerki. Gdy „Orbis" został zaalarmowany tym stanem, zmienił kierownictwo „Wielkopolanki", zmniejszył etaty kierowników, ułatwił zadanie kelnerkom i wszystko jak za dotknięciem czarodziejskiej różdżki zmieniło się w sposób zdecydowany na lepsze. Odtąd nikt nie narzekał ani na kuchnię, ani na obsługę, nie męczył się godzinami wyczekiwania. Znaczy to, że jak się do czegoś solidnie zabrać, to wyniki będą dobre.

Zdecydowanie niedbale i brudno jest prowadzona np. gospoda w Warszawie przy ul. Rakowieckiej róg Opoczyńskiej. Ten jedyny do tej chwili w tej okolicy punkt zbiorowego żywienia odstręcza, zarówno niską jakością potraw jak też chronicznie brudnymi obrusami, rozrzuconymi na podłodze zużytymi serwetkami, rażąco nieświeżymi fartuchami personelu. Odnosi się wrażenie, jakby dewizą tego lokalu była „praca na odczepne". Niechlujstwo kuchni, lokalu i obsługi płyną niewątpliwie — i to już bodaj od dwóch lat — z niedbalstwa kierownictwa. Takich źle prowadzonych gospód jest oczywiście więcej, zarówno w stolicy jak i w różnych miastach i osadach. Najwyższy czas, ażeby na te niedomagające punkty zwrócić baczniejszą uwagę i dopomóc im do podwyższenia poziomu pracy.

Znam wiele placówek zbiorowego żywienia w kraju. Jako przykład dobrego zrozumienia swych zadań chciałbym podać Gospodę Ludową nr 1 we Wrocławiu, która jest prowadzona przez PSS. Lokal — mimo dłuższego nieodnawiania — jest utrzymany czysto, na stołach leżą świeże obrusy, podłoga starannie zamieciona, kurze pościerane, obsługa sprawna i grzeczna, potrawy smaczne i pożywne. Podobnie można powiedzieć o gospodach w Chorzowie, Łowiczu, Nowym Mieście n. Pilicą.

Nasze domy prywatne coraz mniej są nastawione na prowadzenie gospodarstwa domowego w sensie całodziennego wyżywienia. Dorośli pracują, młodzież uczy się, dzieci idą i coraz liczniej będą szły do przedszkoli. Dla niemowląt organizuje się żłobki. W tych warunkach sprawy prowadzenia gospód i stołówek, ich poziom, nabierają specjalnego znaczenia. Tych spraw nie wolno traktować „na odtrąbiono", nie wolno ich lekceważyć ani spychać na plan dalszy. Sprawy to poważne i pilne. Dobra wola i sumienna praca kierownictwa punktów zbiorowego żywienia, uczciwe, socjalistyczne podejście do zagadnienia, stanie się poważnym krokiem na drodze do powszechnej i trwałej poprawy na tym ważnym odcinku społecznym.

ADAM CICHY

Walczymy o rentowność zakładów

Przed każdym pracownikiem zakładów żywienia zbiorowego stoi obecnie zadanie walki o rentowność zakładu, a więc stałej i systematycznej oszczędności, obniżenia kosztów własnych, zwiększenia wydajności pracy.

We wszystkich radomskich zakładach żywienia zbiorowego odbyły się ostatnio narady wytwórcze, na których omówiono dotychczasowe osiągnięcia i niedociągnięcia, a jednocześnie radzono nad metodami pracy, które zapewnią podniesienie rentowności zakładów. Na naradach tych złożono wiele zobowiązań poszczególnych załóg pracowniczych. Oto niektóre z nich: Kelnerki baru **„Zacisze"** zobowiązały się obsłużyć w tym miesiącu o 10% więcej gości niż w m-cu poprzednim. Szef kuchni wraz z pomocą kuchenną zobowiązał się wprowadzić do jadłospisu szeroki asortyment dań jarskich.

Zespół muzyczny kawiarni **„Europa"** zobowiązał się do zmniejszenia przerw między granymi utworami. Pracownicy kuchni zobowiązali się do zmniejszenia ilości stłuczek.

Personel **Zakładu „Kongresowa"** zwiększy ilość dań jarskich oraz oszczędności węgla i opału. Cały zespół pracowniczy dołoży starań, aby zyskać miano najbardziej czystego zakładu gastronomicznego w Radomiu.

Hasło każdego pracownika Radomskich Zakładów Gastronomicznych: „W drugim roku Planu 6-letniego pracujemy bez strat".

RYSZARD TADEUSZ WERNER

Wiadomości z Wisły

Mamy do zanotowania kilka spraw. Pierwsze miejsce należy się wiadomości, że z dniem 1 sierpnia br. obsługę 4 domów wypoczynkowych FWP, należących do jednostki administracyjnej „Idylla", objęła brygada ZMP złożona z 14 pracownic fizycznych i 1 umysłowej. Brygada ta stanęła do pracy pełna zapału i ambicji, aby nie tylko dorównać pracownicom starszym i bardziej doświadczonym z innych domów wypoczynkowych, ale w miarę możności prześcignąć je pod względem uprzejmości, sprawności, higieny i subordynacji. Wczasowicze powitali z zadowoleniem młody, dobrze przygotowany zespół pracownic w mundurach zetempowskich, stwierdzając przy tym, że nastawiły one organizację pracy na właściwe tory. Dodać trzeba, że od 3 miesięcy pracuje również w domu wypoczynkowym „Patria" w Wiśle-Głębcach brygada młodzieżowa ZMP złożona z 6 pracownic fizycznych i 1 umysłowej. I ta brygada zasłużyła na pełne uznanie wczasowiczów, którymi wypełnione są do ostatniego miejsca wszystkie domy wypoczynkowe FWP.

Poza wczasowiczami napływa do Wisły wiele gości, którzy zajmują mieszkania prywatne na kilkudniowy i dłuższy pobyt, a w każdą niedzielę i święto przyjeżdża tu masa wycieczkowiczów z okręgu przemysłowego, aby odetchnąć świeżym powietrzem i odpocząć. Nie samym jednak świeżym powietrzem człowiek żyje. Toteż największą naszą bolączką podczas pełnego sezonu letniego jest brak większej liczby otwartych zakładów żywienia zbiorowego. Jedyna „Gospoda Spółdzielcza" ZSCh z wielkim wysiłkiem zbyt szczupłego na czas sezonu personelu zaspokaja potrzeby wycieczkowiczów i letników. Oczywiście nie odbywa się to bez skarg i utyskiwań, bo każdy chciałby prędko zjeść i iść na świeże powietrze. Dałoby się wprawdzie temu zaradzić, gdyby „Orbis", który organizuje masowe wycieczki i który w dosyć obszernym i ładnym lokalu, jaki posiada, zamiast potańcówek i dancingów zorganizował jadłodajnię. Dziś sprawa wygląda tak, że wycieczkowicze idą do lokalu „Orbisu", by potańczyć i przy tym napić się piwa, wina czy lemoniady, a do „Gospody Spółdzielczej" chodzą na wyżywienie, robiąc tam często poważne zatory, jako że wycieczkowicze zazwyczaj chodzą gromadami. Powoduje to i trudności gospodarcze dla Gospody, która wydaje głównie towary własnej produkcji. Toteż jeżeli „Orbis" nie jest w stanie zorganizować stołówki przyna mniej dla wycieczkowiczów, to lokal należałoby oddać Gminnej Spółdzielni, która wyzyskałaby go we właściwy sposób.

Na podkreślenie zasługuje jedna jeszcze wiadomość: decyzją Wojewódzkiej Komisji Lokalowej odebrano Funduszowi Wczasów lokal świetlicowy w Wiśle-Głębcach (sala Ryncarza) i przyznano go Centralnemu Zarządowi Przemysłu Gastronomicznego z przeznaczeniem na gospodę. Na razie jednak lokal ten świeci pustką i nikt się nim nie zajmuje, gdy wczasowicze odczuwają brak świetlicy, zaś wycieczkowicze rekrutujący się przeważnie ze świata pracy pozbawieni są przyjemności beztroskiego wypoczynku w pięknym wczasowisku, bo marnują czas na poszukiwania jadłodajni lub na przyrządzanie posiłków „własnym przemysłem".

Aby temat wyczerpać, trzeba podkreślić, że „Gospoda Spółdzielcza" pomimo trudności daje dobre wyżywienie, należałoby jednak zwiększyć przydziały niektórych produktów, jak pieprz, papryka itp. oraz zapewnić systematyczną dostawę białego pieczywa. Kierownictwo powinno zwrócić większą uwagę na sprawy wietrzenia lokalu i pielęgnacji roślin w skrzynkach na werandzie. Żałować też należy, że piękna weranda — prawdopodobnie ze względu na szczupłość obsługi — nie jest prawie zupełnie wyzyskana.

Mam świadomość, że nasilenie w Wiśle już minie, gdy list ten ujrzy światło dzienne w „Żywieniu Zbiorowym", ale żyjemy przecież nie dniem dzisiejszym — tegoroczne niedociągnięcia na odcinku żywienia zbiorowego w roku przyszłym nie powinny mieć miejsca. Aby się to stało, dziś już odpowiedzialne czynniki muszą przystąpić do pracy.

J. R.

W sprawie obniżki kosztów własnych

W artykule mgra St. Dobrzańskiego i K. Pyszkowskiego, drukowanym w nr. 7 „Żywienia Zbiorowego", zostały ogólnie omówione środki, zmierzające do obniżki kosztów własnych zakładów. Chciałbym i ja dorzucić kilka uwag.

Liczba zatrudnionego personelu w zakładzie produkcyjnym, jakim jest restauracja czy bufet, często zależy od stopnia zmechanizowania zakładu. Nie mam na myśli wielkich jakichś maszyn, ale drobne przyrządy usprawniające jednak w poważnym stopniu pracę. Jako instruktor produkcji w O/KZG Wrocław mogę stwierdzić, co następuje: placówki nasze pracują na 3 zmiany bez przerwy, często w porze nocnej wydają znikomą ilość dań gorących zatrudniając przy tym kilku pracowników, bo nigdy nie jest przecież wiadomo, ile dań której nocy pójdzie. Tymczasem sprawę tę można by rozwiązać w ten sposób, aby każdą placówkę zaopatrzyć w bemar gazowy, elektryczny lub na gorącą wodę, oszczędziłoby się wtedy na węglu i na obsłudze. Podobnie i z herbatą, której przygotowanie wymaga stałego zatrudnienia jednej siły i palenia przez całą dobę pod kuchnią, gdy tymczasem specjalnie do tego dostosowane czajniki-termosy pozwoliłyby i tu na stosowanie poważnych oszczędności.

Sprawa ta zainteresuje z pewnością i pozostałe piony żywienia zbiorowego. Bieda tylko w tym, że nie ma chętnych do produkowania tych przyrządów. Całą nadzieję pokładamy w Ministerstwie Drobnej Wytwórczości. **STEFAN EHRENBERG**

Z okna wagonu

W jednej z restauracji spółdzielni „Mazur" w Olsztynie na śniadanie przewidziany był gulasz z ziemniakami. Konsumentowi podano zimne ziemniaki i wyjęty prosto z puszki w jednej bryle kawałek „gulaszu". Było to podane tak uprzejmie i tak wyglądało apetycznie, że wolałem zrezygnować z posiłku.

Na decyzję tę wpłynęła i nadzieja, że śniadanie będzie można zjeść w kawiarni „Warszawskiej" CZPG, znajdującej się naprzeciw wspomnianego wyżej baru-restauracji. Ale w kawiarni — poza ciastkami — nie było nic do jedzenia, a z napojów — poza piwem — tylko szklanka herbaty (na drugą szklankę grzała się dopiero woda), kawy białej też nie było, „bo mleko zabierają na lody".

Ponieważ zbliżał się czas odejścia pociągu, a czekała mnie jeszcze kilkugodzinna podróż do Mikołajek, zrezygnowałem z dalszych poszukiwań jadłodajni w mieście i udałem się na dworzec kolejowy w przekonaniu, że w restauracji dworcowej zawsze coś otrzymam. Tymczasem w godzinach 9—10 uprząta się salę restauracyjną i oblicza się remanent, jakkolwiek o godz. 10 odchodzi ostatni z rannych pociąg dalekobieżny, podróżni więc chcieliby się zaopatrzyć w kanapki czy napoje, natomiast dłuższa przerwa w ruchu pociągów trwa od godz. 10 do 13. Zdawało by się więc, że obliczanie remanentów i uprzątanie sali najlepiej byłoby robić w tym właśnie czasie. Ale do wydania takiego zarządzenia trzeba mieć głowę na karku.

Po przyjeździe do Mikołajek spragniony i zgłodniały udałem się do „Gospody Spółdzielczej" — jedynego w tym miasteczku otwartego zakładu zbiorowego żywienia, aby się napić herbaty i zjeść kanapkę. Niestety, herbatę wydaje się tylko do godz. 10, gdy pociąg przychodzi dopiero o godz. 11. I tu więc organizacja szwankuje.

Na trasie Mikołajki—Inowrocław — Katowice jedynie na dworcu w Karsznicach spotkaliśmy ruchomy

bufet KZG — można było kupić bułkę z masłem i plasterkiem szynki za 2 zł 15 gr (czy nie za słono?) oraz napić się piwa.

W jednej z sal restauracyjnych na dworcu kolejowym w Katowicach naliczyłem 30 stolików i przy każdym z nich 4 osoby, czyli 120 konsumentów. Jeżeli wziąć pod uwagę, że każda z tych osób prosi o coś innego i w dodatku szybko, „bo pociąg odjedzie", to łatwo dojść do wniosku, że dwie osoby obsługi to stanowczo za mało. Poza narzekaniami pasażerów powoduje to z pewnością i straty, bo wielu klientów rezygnuje z posiłku. Szkoda, że „kompetentne czynniki" nie biorą tego pod uwagę.

I jeszcze jedna uwaga ogólna: dlaczego tak mało dbamy o dopływ świeżego powietrza w zakładach gastronomicznych? Szczególnie uderzający jest brak troski o to właśnie na dworcu w Katowicach.

Podane wyżej przykłady świadczą o tym, że wszystkie bodaj piony żywienia zbiorowego muszą włożyć wiele jeszcze wysiłku, aby kierownicy placówek zaczęli myśleć społecznie, biorąc za punkt wyjścia przysłowie o tabakierze i nosie.

JAN BRUZDA

RÓŻNE

W kilku zdaniach

FWP

— Jak to się robi? Ośrodek FWP w Wiśle prenumeruje 26 egzemplarzy „Żywienia Zbiorowego". Zainteresowani, w jaki sposób Ośrodek wykorzystuje te egzemplarze, prosiliśmy o informacje w tej sprawie. Kierownik Ośrodka, ob. Zygmunt Smolarz, udzielił nam następującej odpowiedzi:

1) „Żywienie Zbiorowe" rozprowadzamy do wszystkich domów wczasowych na terenie Wisły i Ustronia. 2) Treść każdego Nr. omawiana jest na miesięcznych naradach roboczych administratorów domów wczasowych i mężów zaufania, wśród których przeważają kucharki i pomocnice kuchenne. 3) Wszelkie zagadnienia z życia zakładów żywienia zbiorowego poddawane są dyskusji, z której wyprowadza się wnioski praktyczne. Trudniejsze artykuły omawiają ze swymi pracownikami kierowniczki DW. W ten sposób wszyscy doszkalamy się systematycznie, co jest gwarancją stałej poprawy istniejącego stanu, jest gwarancją stałego postępu. Mam wszakże i zastrzeżenia — odczuwamy w czasopiśmie brak tematów, które nasuwa nam życie. Może to jest i nasza wina, że nie sygnalizowaliśmy tego redakcji. Musicie jednak przestawić nieco zwrotnice, przedstawiać sprawy bardziej popularnie, objąć całość tematyki żywienia zbiorowego, dawać więcej praktycznych rad i wskazówek, aby czasopismo stało się dla nas pełnowartościowe. 5) Egzemplarze „Żywienia Zbiorowego" są kompletowane i po oprawieniu ich zostaną oddane jako roczniki do podręcznych bibliotek poszczególnych domów.

Na zakończenie muszę dodać, że PPK „Ruch" zrobił nam kawał — nie otrzymaliśmy Nr. lutowych. Będziemy więc mieli rocznik niekompletny — zakończył ob. Smolarz swoje uwagi.

Redakcja ze swej strony dodaje, że sposób wykorzystywania czasopisma przez Ośrodek FWP w Wiśle zasługuje na to, aby był jak najpowszechniej stosowany.

— Współzawodnictwo. W walce o wydajniejszą pracę, podniesienie i polepszenie warunków wczasowania dużą rolę odgrywa współzawodnictwo. Dało ono dotychczas takie wyniki, jak: remont pieców centralnego ogrzewania, które według oceny fachowej nie nadawały się do użytku; wybudowanie radiowęzła w Świeradowie; postawienie szeregu budynków gospodarczych i pomocniczych itp. Na czoło we współzawodnictwie wysunęły się ośrodki: Świeradów—Zdrój, Wisła, Przesieka i Mielno. Ośrodek Świeradów otrzymał Sztandar Przechodni.

KZG

—4 x naj... Najbardziej schludna restauracja, jaką zdarzyło mi się widzieć, znajduje się na dworcu kolejowym w Inowrocławiu. W dniu bezmięsnym, bo wtedy tam byłem, jadłospis jest jak najbardziej urozmaicony. Czego tam nie było: i naleśniki, i ryż ze śmietaną, i dorsz smażony, i kluski i wiele jeszcze innych dań. Potrawy te podają jak najestetyczniej przyrządzone i ułożone na talerzach. Podają najuprzejmiejsze kelnerki. Kelnerka Nr 365, ob. Łucja Szczycka, nie tylko uprzejmie podaje do stołu, ale interesuje się również, jak potrawa smakuje, wykazując jej zalety, i zachęca do jedzenia.

Czy KZG nie powinnyby z placówki tej korzystać przy doszkalaniu personelu? Na pierwszy rzut oka można sądzić, że instruktorami (kami) mogliby być niektórzy pracownicy tej placówki, a sama placówka dobrą ilustracją, jak powinien być urządzony i jak powinien funkcjonować zakład żywienia zbiorowego KZG.

SZPITALE

— Komisja Kuchenno-Gospodarcza. Przy Szpitalu Powiatowym w Tarnowskich Górach powstała Komisja Kuchenno-Gospodarcza, która pod przewodnictwem kierowniczki kuchni ob. Ireny Jurczyk prowadzi sprawy wyżywienia chorych. Na posiedzeniach Komisji omawiana jest również treść poszczególnych numerów „Żywienia Zbiorowego".

CRS „SAMOPOMOC CHŁOPSKA"

— Doszkalanie personelu gospód. W roku bieżącym szkolenie CRS obejmowało niemal wyłącznie pracowników już zatrudnionych. Szkolenie nowego narybku odbędzie się w fazie następnej. Szkoleni kierownicy gospód spółdzielczych po 28-dniowym kursie I stopnia wracają do pracy, skąd po pewnym czasie zostają ponownie skierowani na kurs II stopnia. W II kwartale br. CRS przeszkoliła łącznie 271 osób, realizując swój plan w ponad 80%.

O sporządzeniu potraw jarskich. W celu rozszerzenia i wzbogacenia asortymentów potraw jarskich w naszych gospodach, CRS zorganizowała dwudniowe kurso-pokazy przyrządzania potraw jarskich. Kurso-pokazów odbyło się 55 na 62 zaplanowanych.

W kursach brali udział kierownicy i kucharze. Razem przeszkolono 650 kierowników i 720 kucharzy. Ponadto w kursach wzięło udział 130 przedstawicielek Gminnych Rad Kobiecych, które po praktycznym zapoznaniu się będą propagować spożycie warzyw na swoim terenie. Kurso-pokazy przeprowadziły instruktorki Ligi Kobiet i instruktorki ze Związku Spółdzielni Spożywców. Tego rodzaju kurso-pokazy CRS przeprowadziła po raz pierwszy. Jak wynika ze sprawozdań i głosów kursistów, dla wzbogacenia naszych skromnych jadłospisów konieczne jest organizowanie więcej tego rodzaju kurso-pokazów.

CZPMl

—Bary mleczne. W barach mlecznych wprowadzono do sprzedaży ryż ze śmietaną na zimno i z mlekiem na gorąco. Cena porcji ryżu ze śmietaną wynosi 3 zł, a ryżu z mlekiem 2,25 zł. Oprócz tej nowej pozycji jadłospisu bary mleczne wprowadziły szereg potraw mleczno-mącznych i z kaszy. Skutkiem tego w spisie potraw tych barów figuruje przeszło 30 pozycji. Można tam otrzymać makaron z mlekiem, pomidory ze śmietaną, mizerię ze śmietaną z ziemniakami, naleśniki i pierogi z serem. Zwiększyło to znacznie frekwencję w 24 barach mlecznych w Warszawie, przez które przewija się dziennie około 60 tysięcy osób.

ZSS

— Sprawy szkolenia. Akcja szkoleniowa ZSS szła w I półroczu br. dwutorowo i obejmowała, zarówno szkolenie na szczeblu centralnym jak i w terenie. W okręgach przeszkolono kilkuset pracowników zakładów zbiorowego żywienia (kierownicy zakładów, kelnerzy i kelnerki, kalkulatorzy, magazynierzy, bufetowi itp.). Nie wszystkie okręgi wykonały plan szkolenia w 100%, głównie z powodu braku zastępczych etatów w stołówkach i gospodach. Z doświadczeń tej pracy wyciągnięto jednak szereg wniosków i wytycznych na przyszłość. A więc — zlikwidowano kursy typu eksperymentalnego, organizowane w I kwartale br., na których łączono w jednym zespole osoby już zatrudnione w żywieniu zbiorowym i kandydatów do tego zawodu. Szkolenie dorywcze i krótkofalowe ustąpi akcji długofalowej. Okres trwania kursów będzie przedłużony, a programy ujednolicone. Innowację stanowią 3-miesięczne kursy dla kucharzy z całkowitym oderwaniem ich od zajęć. Łączenie pracy zawodowej z nauką powodowało bowiem często przemęczenie i nie sprzyjało należytemu opanowaniu materiału.

W II półroczu br. uruchomiono szeroką sieć kursów centralnych i terenowych, przy czym usunięte zostały zasadnicze przeszkody w pracy, gdyż ZSS otrzymał z PKPG zezwolenie na zwrot kosztów tym pracownikom, którzy przebywają na kursach dłużej niż miesiąc. Umożliwi to zatrudnienie w zakładach gastronomicznych pracowników zastępczych i oddelegowanie na kursy pełnej ilości kandydatów. Projektuje się zaangażowanie stałych wykładowców na kursy terenowe, którzy będą obsługiwać trzy okręgi jednocześnie. W opracowaniu są skrypty, których brak odczuwano dotychczas.

CZPG

— Potrawy z koniny. W Warszawie powstaje coraz więcej restauracji i barów o różnych specjalnościach. Ostatnio CZPG uruchomił sprzedaż dań porcjowych z koniny w lokalu „Canaletto". Dania te otrzymywać można w dnie jarskie, to jest w poniedziałki i czwartki.

— „Smakosz" najlepszym zakładem w Warszawie. Pierwsze miejsce w zorganizowanym przez „Życie Warszawy" konkursie na najlepszy lokal gastronomiczny przyznano placówce WZG „Smakoszowi" przy ul. Mokotowskiej. Restauracja ta została wyróżniona przede wszystkim za uprzejmy stosunek personelu do konsumentów. Czytelnicy w listach wyrażali również uznanie dla urozmaiconych jadłospisów, estetyki dań i czystości lokalu.

— Szkolenie. Trudności w doborze kandydatów na kursy spowodowały opóźnienie wykonania planu szkolenia CZPG a nawet zmniejszenie ilości zaplanowanych kursów. Trudności te osiągnęły punkt kulminacyjny w okresie letnim, tak że część kursów uruchomiono przy niepełnym składzie słuchaczy, a w pewnych wypadkach zrezygnowano całkowicie z ich prowadzenia. W I półroczu zorganizowano akcję szkoleniową zarówno w ośrodkach stałych jak i w poszczególnych przedsiębiorstwach gastronomicznych. Część kursów prowadzono, nie odrywając słuchaczów od pracy, co ujemnie wpływało w pewnych wypadkach na postępy oraz powodowało duży procent odsiewu absolwentów.

Trudności wynikające z kompresji etatów wystąpiły szczególnie jaskrawo w II kwartale br. co wpłynęło hamująco na akcję szkolenia. I tak np. na zaplanowaną ilość 19 kursów dla kelnerów uruchomiono 15, zamiast 13 kursów dla bufetowych przeprowadzono 10, zamiast zaplanowanych 10 kursów dla magazynierów — tylko 1. Nie wykonano zupełnie 8 zaplanowanych kursów dla blokierek.

Ujemnie odbija się również na akcji szkolenia fluktuacja personelu, notowana szczególnie w Szczecinie, Gdańsku i Zakopanem, brak stałego personelu w ośrodkach szkoleniowych (Legnicy i Jeleniej Górze) i na kursach terenowych, niedostateczna obsada komórek szkoleniowych w terenie, a w pewnych wypadkach — niewłaściwe ustosunkowanie się kierownictwa przedsiębiorstw gastronomicznych do akcji szkoleniowej.

Do momentów pozytywnych II kwartału zaliczyć należy szereg usprawnień organizacyjnych. M. in. i dział szkolenia CZPG podporządkowany został bezpośrednio Naczelnej Dyrekcji, kontakt z przedsiębiorstwami w terenie został zacieśniony, kontrola kursów zaostrzona. Kierownicy komórek szkoleniowych przy przedsiębiorstwach zostaną przeszkoleni na specjalnych kursach Ekipa instruktorów przeprowadzać będzie stałą inspekcję kursów. Przewidziana jest wzmożona akcja szkolenia przywarsztatowego wg programu opracowanego przez MHW. Zorganizowane zostanie również szkolenie przywarsztatowe w ośrodku szkoleniowym w Warszawie, które obejmie pracowników CZPG, ZSS, KZG i Centrali Rybnej.

— Pod jednym kierownictwem. Zakładami żywienia zbiorowego w Warszawie kierują obecnie Warszawskie Zakłady Gastronomiczne i Warszawska Spółdzielnia Spożywców. Każda z tych instytucji posiada własny plan organizacji sieci, własny system zaopatrywania zakładów, własną technikę produkcji itp. Ta dwutorowość odbija się ujemnie na gospodarce zakładów i zaopatrzeniu konsumentów. Ministerstwo Handlu Wewnętrznego opracowało już projekt połączenia wszystkich placówek żywienia zbiorowego w stolicy pod jednym kierownictwem. Pozwoli to na jednolite planowanie i lepsze rozmieszczenie sieci gospód, na lepsze ich zaopatrzenie w artykuły żywnościowe i sprzęt, na usprawnienie produkcji posiłków, na lepsze wykorzystanie urządzeń, chłodni i magazynów. Pozwoli to również na przeprowadzenie oszczędności zarówno personalnych jak i materiałowych, a tym samym na obniżkę kosztów własnych.

— 3 DNIOWE KURSY DLA KUCHARZY. Wymagania od personelu produkcyjnego w Zakł. Żyw. Zbiorowego są b. duże i zwiększają się niemal z dniem każdym, w miarę narastania aktualnych zagadnień związanych z produkcją.

Zarówno od szefa jak i od kucharza (mam tu na myśli i kucharki) wymaga się, aby umiał zaplanować produkcję dekadową i ustalić kartę dnia. Po ustaleniu karty dnia musi dać zapotrzebowanie do magazynu na produkty — przy tej czynności powinien umieć posługiwać się normatywami.

Szef kuchni i kucharz samodzielny musi umieć zorganizować pracę w części produkcyjnej, musi umieć zabezpieczyć towar i gotowe porcje pozostałe przed zepsuciem. Musi dbać o higienę i bezpieczeństwo przy pracy produkcyjnej.

Nakładając tak duże obowiązki na kucharzy CZPG Dział Produkcji zaplanował do końca 1951 roku 5 kursów 3-dniowych, które dadzą możność choć w części uzupełnić i uaktualnić fachowe wiadomości kucharzy.

Termin kursów:	Temat:
Sierpień 29, 30, 31	1. Dania półmięsne i gospodarowanie mięsem 2. Surówki jarzynowe
Wrzesień 27, 28, 29	1. Sporządzanie zakąsek w oparciu o normatywy i konkurs garmażeryjny
Październik 25, 26, 27	1. Potrawy z dorsza 2. Surówki jarzynowe
Listopad 28, 29, 30	1. Potrawy z grzybów suszonych i solonych 2. Zupy: gotowanie i wykańczanie zup z uwzględnieniem zachowania witamin, oraz podniesienia smaku zup
Grudzień	1. Dekadowe i dzienne planowanie produkcji 2. Oparcie produkcji na normatywach.

W każdym z trzydniowych kursów jest kilka godzin przeznaczonych na wiadomości z zakresu zasad o racjonalnym żywieniu i składnikach pokarmowych. Przy sposobności tak dużego zjazdu kucharzy z całej Polski będzie następowała wymiana wiadomości i doświadczeń między uczestnikami kursu. W czasie zajęć praktycznych będą ustalone normatywy na dania mniej znane, nowe i regionalne.

Nasz felieton

„Nocne lokale"

Odwiedziłem niedawno w jednej z miejscowości wczasowych mówiąc szumnie tzw. „nocny lokal". Właściwie nie tyle nocny, ile północny, gdyż już o godz. 1 w nocy orkiestra kończyła swą pracę, a roztańczeni wczasowicze radzi nieradzi musieli zwijać manatki i wędrować pod rozgwieżdżonym niebem ku domowi, oczywiście wczasowemu.

Na przykładzie bytności w tego rodzaju lokalu można stwierdzić, jak ogromnym przeobrażeniom uległo nasze życie. Ongiś z pojęciem nocnej knajpy, dostępnej jedynie dla osobników o mocno wypchanych portfelach łączyło się pojęcie rzeczy zdrożnych, zakazanych, niezdrowa atmosfera oparów alkoholu, dymu z papierosów i cygar, płatnych tancerek, czasami nawet i tancerzy, tzw. silnych wrażeń, poszukiwanych przez zblazowaną burżuazyjną publiczkę, nierzadko w przystępie „dobrego humoru" tłukącą lustra czy naczynia stołowe. Mieszczańskie snoby, znużone domową cnotą, przychodziły tu odetchnąć niecnotliwym mocno powietrzem, zaznać rozkoszy uniżonego kelnerskiego ukłonu.

Jakież to wszystko dziś jest od nas odległe. Dziś w „nocnym lokalu" nie ma nawet tzw. złotej młodzieży, która jeszcze cztery, trzy lata temu okupowała większość stolików. Nie ma przedstawicieli prywatnej inicjatywy, bohaterów szabru i spekulacji, ujawniających całkowitą obojętność dla wysokości rachunku, który przychodzi im zapłacić.

Cóż więc z dawnych zostało czasów? Dobra orkiestra, rzęsiste oświetlenie, już nieuniżona, ale za to uprzejma obsługa. A publiczność? Nie trzeba być specjalnie bystrym obserwatorem, aby się zorientować, że rekrutuje się ona wyłącznie z ludzi pracy, pragnących w czasie urlopu również i pohasać nieco. Skromna kolacja, czarna kawa, ciastka, woda mineralna, czasem butelka wina — oto co znajduje się na większości stolików. Pijackie wyskoki, choć trafiają się niekiedy, doprawdy należą do rzadkości. Słowem pozostała normalna, sensowna, dostępna dla każdego rozrywka, której nie ma powodu ani potępiać, ani się też nią gorszyć.

Wprawdzie ceny są o 20% wyższe niż w ciągu dnia i istnieje obowiązkowa, choć nie nazbyt wygórowana konsumpcja, ale trudno się temu dziwić. Nocny uspołeczniony lokal mimo wszystko nie jest instytucją typu kulturalno-oświatowego, do której Państwo miałoby dopłacać, musi być rentowny, pokrywać z nadwyżką koszty prowadzenia. Inna sprawa, że mimo to bynajmniej się tu z klientów skóry nie zdziera, nie poluje na amatorów drogich trunków czy wyszukanych potraw.

Skromnie jest obecnie w naszych „nocnych lokalach", ale — co tu gadać — uczciwiej, zdrowiej, solidniej.

Na pewno nie wytwornie, ale normalnie ubrani ludzie, pracownicy fizyczni i umysłowi bawią się całym sercem, tańcząc do upadłego.

I myślę, że danie człowiekowi pracy w czasie wypoczynku nieco godziwej rozrywki jest to rzecz ważna. Zwłaszcza, że wbrew śledziennikom mamy dziś w Polsce Ludowej wiele powodów do radości. Do radości, której trzeba i należy dać ujście. Choćby w postaci rzeczywiście unowocześnionego, powiedzmy przesadnie, „nocnego lokalu". *Alfa.*

Głosy prasy

Mamy przed sobą zebrane z ostatnich tygodni głosy prasy z całego kraju na tematy dotyczące żywienia zbiorowego. Głosów tych, różnorodnych pod względem zagadnień, stale przybywa, w miarę rozwoju sieci placówek gastronomicznych, w miarę wzrostu olbrzymich rzesz klientów gospód, restauracji i barów. Analizując wypowiedzi prasy (artykuły, notatki, felietony, humoreski, satyry i wiersze) na tematy gastronomiczne, możemy stwierdzić, że stanowią one bardzo pożądany cenny materiał dla inspekcji, kontroli i interwencji czynników kierowniczych tego tak ważnego odcinka gospodarczego.

O zaniedbaniach

Skargi i zażalenia na błędy, zaniedbania i wszelkiego rodzaju usterki w aparacie żywienia zbiorowego sprowadzają się do kilkunastu typowych zagadnień, które stale są pod omłotem na klepisku prasy. Te czy inne bolączki występują wszędzie, bez względu na miejscowość i wielkość zakładu gastronomicznego. Charakterystyczny pod tym względem jest artykuł współpracownika warszawskiego **„Expressu Wieczornego"**, który sporządził listę „grzechów głównych" restauracji i stołówek WSS. Stwierdził on brud i nieporządki w lokalach, wadliwy asortyment potraw jarskich, niedbałe przyrządzanie jadła, brak dostatecznej ilości noży, łyżek i widelców — wreszcie niesprawną i nie zawsze grzeczną obsługę. Wymienione grzechy obciążają w mniejszym lub większym stopniu konta wielu zakładów gastronomicznych w Polsce. Na przykład **„Głos Robotniczy"** w korespondencji z Łowicza żali się na wybitnie kiepską obsługę tamtejszego zakładu gastronomicznego Nr 1, w którym na obiad czeka się godzinę, dwie, a nawet dłużej. Podobnie pisze **„Gazeta Robotnicza"** o nieporządkach w gospodzie PSS w Kamiennej Górze. Jeleniogórskie **„Słowo Polskie"** poświęca krytyczny artykuł gospodzie Gminnej Spółdzielni Samopomocy Chłopskiej w Walimiu, w której panują niesłychane brudy. **„Nowiny Przemyskie"** skarżą się na niehigieniczną gospodę „Gastronom" Nr 8, gdzie zamiatanie sali (na sucho) uskutecznia się w czasie śniadania. Krakowski **„Dziennik Polski"** porusza zawsze aktualną sprawę brudnych, niedomytych naczyń w stołówkach, gospodach czy barach. W takim np. Rzeszowie higiena w barze mlecznym zeszła na psy. Szczególnie widoczne są ślady ukarminowanych ust nadobnych pań na kubkach z mlekiem. Podobnych skarg, świadczących o wstręcie wielu placówek gastronomicznych do mydła, bielidła, ścierki, miotły, szczotki i gorącej wody na wołowej skórze by nie spisał.

„Dziennik Łódzki" w artykule „Tajemnica popularności łódzkich zakładów gastronomicznych" przedstawia warunki pracy tych zakładów w kuchni, w magazynie, w piwnicy — słowem od strony zaplecza. Artykuł tego rodzaju jest cenny, gdyż daje czytelnikowi wgląd w ciężką i odpowiedzialną pracę placówek gastronomicznych na odcinku inwestycyjno-gospodarczym, wskazuje na trudności zaopatrzeniowe i techniczne oraz lokalowe i adaptacyjne. O tych trudnościach konsument musi także coś wiedzieć, aby był mniej bezwzględny w swoich żądaniach, gdy musi na

przykład trochę poczekać, aż się ziemniaki ugotują. Ma rację „Głos **Robotniczy**" mówiąc, że klient powinien być szybko obsłużony i w higienicznych warunkach, ale nie wchodzi w położenie kierownictwa gospody PSS „Przyszłość" w Aleksandrowie, gdzie konsumenci czekają na drugie danie dlatego, że kucharka obiera ziemniaki. Będą obieraczki mechaniczne w każdej gospodzie, to i te kłopoty znikną. Gorzej natomiast jest z nożami, których brakuje w wielu zakładach gastronomicznych w Polsce. Jaka jest tego przyczyna? Nagminna, ordynarna kradzież noży. Na ten temat jeszcze „Gazeta Handlowa", „Dziennik Zachodni", „Słowo Powszechne", „Gazeta Krakowska" i inne. Noże giną w gospodach nie pojedynczo, nie dziesiątkami, ale setkami. Prócz noży wynoszą także klienci z lokali gastronomicznych widelce, talerze i szklanki. Przeprowadzona niedawno w Bydgoszczy narada robocza pracowników placówek zbiorowego żywienia wykazała, że w gospodach znajdujących się w miejscowościach podmiejskich, przeciętne straty zakładu po jednym, niedzielnym najeździe wycieczkowiczów wynoszą około 100 szklanek, 50 talerzy, noży i widelców.

Odrębne zagadnienie, nazwijmy je sezonowym, na które prasa zwraca uwagę, to sprawa jarzyn i owoców w zakładach zbiorowego żywienia. Konsumenci mają już po uszy tych rzekomo jarskich poniedziałków z kwaśnym mlekiem i ziemniakami, z jajami sadzonymi lub na twardo. W upalne dnie gorące zupy zamiast chłodnych owocowych, w pełni letniego sezonu czasem, jak na lekarstwo, kapusta czy marchewka. A gdzie ogórki, kalarepa czy kalafior? — pyta słusznie oburzony na to niedbalstwo poznański **„Głos Wielkopolski"**.

Kończąc tę listę grzechów gastronomicznych, należy wspomnieć o niedociągnięciach ze strony zakładów żywienia zbiorowego w miejscowościach nadmorskich, gdzie nie przygotowano się należycie do sezonu wczasowego. Na ten temat pisze **„Express Wieczorny"**, obwiniając za niedociągnięcia Gdańskie Zakłady Gastronomiczne. Sytuacja na wybrzeżu została jednak na szczęście opanowana przez energiczne zarządzenia CZPG, który wysłał do Gdańska specjalną ekipę fachowców celem usprawnienia żywienia zbiorowego w Gdyni, Gdańsku, Sopocie i na Helu.

Wzorowe jadłodajnie

Z powodzi krytycznych notatek prasowych na tematy gastronomiczne, wyłowiliśmy szereg dodatnich głosów, które świadczą o tym, że w różnych miejscowościach na terenie całego kraju istnieją wzorowo prowadzone zakłady żywienia zbiorowego. **„Gazeta Poznańska"** pisze, że są gospody, gdzie obsługa jest sprawna i gdzie ceni się czas konsumenta, gdzie przepisy sanitarno-higieniczne przestrzegane są starannie i gdzie książka zażaleń i życzeń nie jest traktowana jako zło konieczne, lecz jako wyraz rzeczywistych potrzeb i życzeń konsumentów, a wnioski wysnuwane z uwag znajdują uwzględnienie w dalszej pracy zakładu. Takim lokalem jest między innymi restauracja Poznańskich Zakładów Gastronomicznych **„Wspólna"**, gdzie posiłki są smaczne, obfite, obsługa sprawna, czystość wzorowa. Wrocławskie **„Słowo Polskie"** chwali **Bar Pocztowy we Wrocławiu,** przy ul. Krasińskiego. Bufet jest tam obficie zaopatrzony, porządek na sali, potrawy bardzo smaczne, w ciągu 20 minut można być już po obiedzie. To ostatnie jest zasługą kelnerek, z których jedna nosząca Nr 301 może być naprawdę wzorem dla pracowników przemysłu gastronomicznego. **„Życie Lubelskie"** notuje, że już od dłuższego czasu ludzie pracy w Lublinie, stołujący się w gospodzie **„Nad Bystrzycą"**, są zadowoleni z grzecznej i sprawnej obsługi, składającej się z kelnerek. Szybko podany obiad i uprzejmość dopełniają reszty. **„Głos Wielkopolski"** wytypował **gospodę PSS w Międzyrzeczu** jako wzorową w woj. zielonogórskim. **„Dziennik Zachodni"** stwierdza, że wśród szeregu nowozałożonych kiosków i bufetów, prowadzonych przez KZG, wyróżniają się bardzo solidnie prowadzone **bufety na stacji w Jaworzynie. „Ilustrowany Kurier Polski"** wskazuje na kawiarnię **„Pod Gołębiem" w Toruniu**, należącą do TZG, jako wyróżniającą się uprzejmością i szybką obsługą. **„Dziennik Łódzki"** komunikuje, że Łęczyca otrzymała od dawna oczekiwaną gospodę, postawioną na najwyższym poziomie pod względem urządzenia i estetyki. Krakowski **„Dziennik Polski"** poświęca notatkę **gospodzie ludowej w Zakliczynie**, którą cechuje uprzejma obsługa i bardzo smaczna kuchnia.

Przytaczając garść tych pozytywnych głosów prasy o zakładach żywienia zbiorowego, nadmieniamy, że nie wyczerpują one całkowicie tematu, gdyż wzorowo prowadzonych instytucji gastronomicznych jest znacznie więcej na terenie kraju i stale ich przybywa, co dowodzi, że czujność opinii publicznej, krytyka prasy i coraz większe usprawnienia organizacyjne czynników kierowniczych przełamują trudności obiektywne i opory psychiczne w dziedzinie żywienia zbiorowego.

ST. G.

TREŚĆ NUMERU

WYDAWCA: POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE P.P. Warszawa, ul. Poznańska 15. Tel. 7-36-46, w. 11
REDAGUJE KOLEGIUM. Adres redakcji: Ministerstwo Handlu Wewnętrznego, Warszawa, ul. Lwowska 17 (V piętro), tel 818-41. Godziny przyjęć interesantów od 10 — 14.
Prenumerata i kolportaż: PPK „Ruch", Warszawa, ul. Srebrna Nr 12, tel. 80420. Konto PKO I-14 667.
Prenumerata roczna wynosi 48 zł — półroczna 24 zł — kwartalna 12 zł Cena egz. 4 zł

Zamówiono dn. 1.IX.51 r. Podpisano do druku 4.X.51 r. Druk ukończono dnia 8.X. 51 r. Nakład 4600
Pap. druk. sat. kl. VII/A¹/₈₀ gr.
Drukarnia Akcydensowa, W-wa, Tamka 3. Zam. 2352. 2-B-41859.